Par Montpellier ou Nimes... VISITEZ LA GROTTE des DEMOISELLES

MAISON EUGÈNE GERMAIN AIX-EN-PROVENCE

Levures Sélectionnées

55e Année. T. 110. — N° 45 Dimanche 6 Novembre 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 7 NOV. 1938

Fondateurs : **L. DEGRULLY** et **V. VERMOREL**

Anciens Directeurs : **L. DEGRULLY** et **L. RAVAZ**

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction Interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-: Rendements très augmentés, parfois triplés :-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-8

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65 87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816 par D. COQ

Les principaux progrès réalisés dans les installations mécaniques de Caves sont dûs à notre Maison.

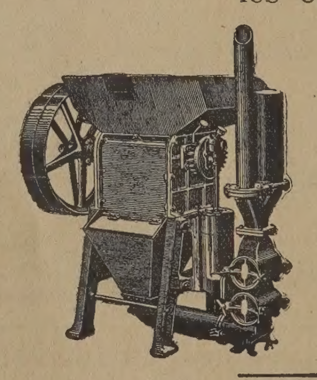
En 1900. — Création de la porte de cuve à charnières devenue classique.

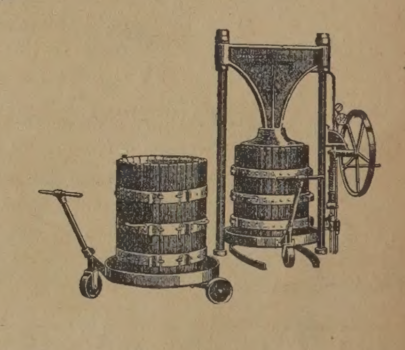
En 1902. — Création des pressoirs à vis à *claies multiples et mobiles.*

En 1904. — Création de pompes à vendange égrappée simplifiant les installations et permettant de remplacer les chaînes à godets et transporteurs, par de simples tuyaux desservant les cuves.

En 1909. — Création des premiers pressoirs hydrauliques à vin.

En 1924. — Création du « FOULOGRAPPE », le premier appareil à piston pour le transport de la vendange *non égrappée* dans les cuves.





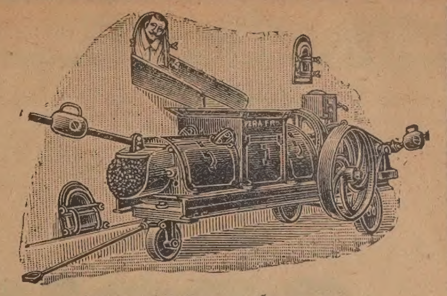
Le matériel de vinification COQ reste à la tête du Progrès

Agence de BÉZIERS : 33, Avenue du Maréchal-Foch

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

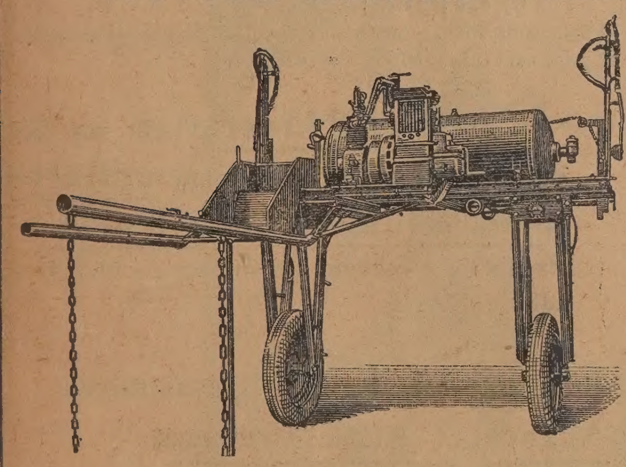
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S. G. D.' G.



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ

POUR L'HIVER
VOICI
le

100 o/o FRANÇAIS

DERHIVER

(Marque déposée)

Dosage garanti :
70 pour cent d'Huile rectifiée de goudron de pin sélectionné,
30 pour cent d'Emulsifiants insecticides.

Emulsion d'hiver d'huile rectifiée de goudron de pin sélectionné **entièrement soluble à l'eau froide.**
Produit : mouillant - pénétrant - étalant - adhérent.

Qui détruira toutes les végétations parasitaires :
de vos Vignes et Arbres fruitiers

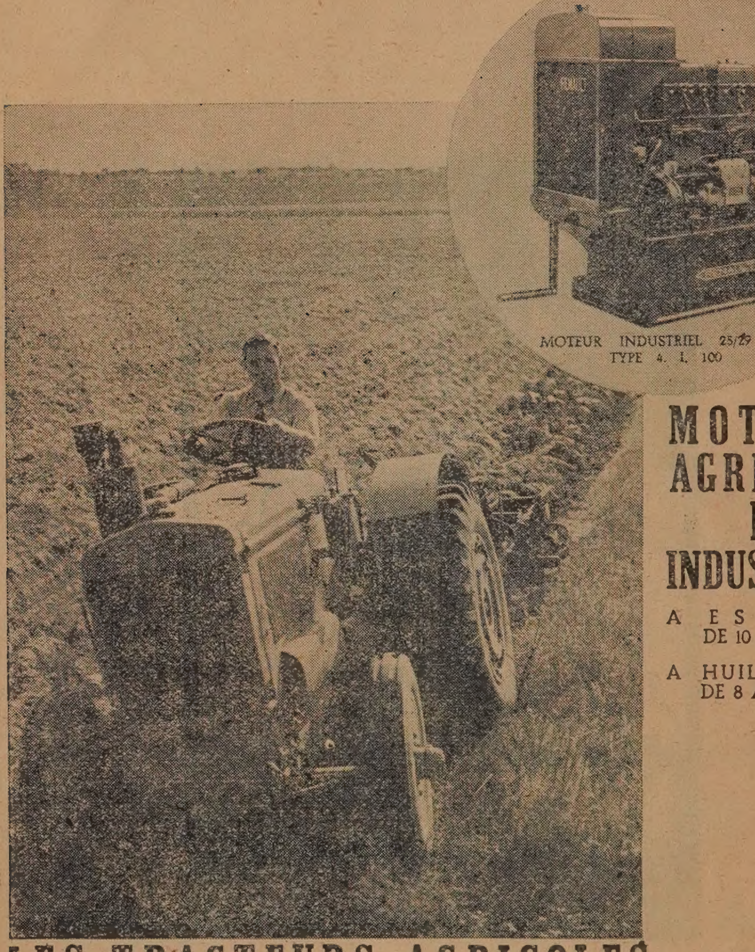


mousses - lichens - algues
vieilles écorces - vers - larves
œufs - pucerons, etc...

Les Dérivés Résiniques et Terpéniques S.A.
Boîte postale n° 1 — DAX (Landes)
— R. C' Dax n° 4743 —


ONIA
NITRATE
DE CHAUX





MOTEURS AGRICOLES ET INDUSTRIELS

A ESSENCE
DE 10 A 80 CV.

A HUILE LOURDE
DE 8 A 200 CV.

LES TRACTEURS AGRICOLES

MODELES A ROUES ET A CHENILLES AVEC MOTEURS A ESSENCE OU A HUILE LOURDE SPECIALEMENT ETUDIES ET REALISES POUR LA CULTURE FRANÇAISE.

RENAULT

VENTE A CRÉDIT AVEC LE CONCOURS DE LA D.I.A.C., 47 bis, AVENUE HOCHE - PARIS

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

Produisent économiquement des vins de qualité
Donnent après gelées une récolte à peu près normale

Concours de dégustation de Mâcon du 13 mars 1938. — Des vins de SEIBEL 8.365 - 10.878 - 10.096 - 13.663 - 10.868 ont eu la note 15, des vins de SEIBEL 10.878 - 13.666 - 12.533 ont eu la note 16, un vin de SEIBEL 12.583 a eu la note 17 et un vin de SEIBEL 11.803 a eu la note 18.

M. SEIBEL — Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à l'obtenteur à **AUBENAS** (Ardèche)

ŒNOLEVURES "LA NIMOISE"

LEVURES SÉLECTIONNÉES
CULTIVÉES SUR JUS DE RAISIN

LIMPIDITÉ — Levures en pleine activité
FINESSE — Levures concentrées
CONSERVATION

8, rue Clovis - **NIMES** - 6, rue Henri-IV
Téléphone ; 23-65

Représentants et dépositaires demandés

PRESSOIRS

Fouloirs à vendanges et à fruits

Demandez nos prospectus



Demandez nos prospectus

Toutes les Machines d'intérieurs de Ferme

KUHN FRÈRES
Constructeurs
SAVERNE (Bas-Rhin)

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V
Garanti **32** pour cent de Cuivre Métal
sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL
10, Quai de Serin, LYON

Pommes de terre de Semences DE BRETAGNE

Adressez-vous à la Maison spécialisée :

COAT & TÉLIAS
à PLOUARET (C.-du-N.)

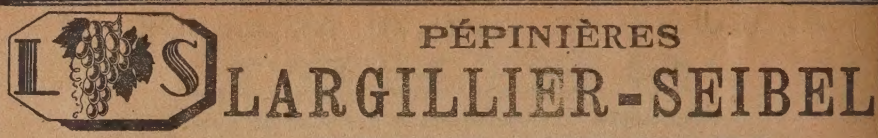
qui vous adressera franco
sur demande
son catalogue de plus de 40 variétés

CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES

Etablissements AUBERT

Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs
14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1888

SPÉCIALITÉS : Araire. Bineuse, Bisoc, Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier, Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.



MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité
aux quelques variétés dont la culture est sûre
En particulier **SEIBEL 7053** « **l'Hybride de sécurité** »
et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.
Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue nº 23

Ne pas confondre avec la Maison Seibel

VIGNES AMÉRICAINES

Plants greffés, plants racinés
Boutures

Hyacinthe RAYMOND Fils

CARPENTRAS (Vaucluse)

ANALYSE GRATUITE DES TERRAINS

PRIX DE GROS

Pour vos plantations,

Adressez vous à ses Représentants
Dans tout le Midi viticole ou à lui-même.

Etablissement des Vignes Américaines & Franco-Américaines d : Premier choix

COUSTON Clément

SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES (Vaucluse)

Téléphone : 4 **Télégramme : Menton-Ste-Cécile**

Viticulteurs-Propriétaires !

Plus de soufrages, plus de sulfatages onéreux qui ruinent votre budget

Assurez vos récoltes en remplaçant vos Viniferas par les nouveaux hybrides sélectionnés qui seuls vous donneront la couleur et l'alcool qui vous manque, en vous laissant chaque année un bénéfice raisonnable.

Si vous manquez de couleur :

Plantez SEIBEL 8357. le plus gros teinturier connu à ce jour

Son pouvoir colorant d'un beau rouge vif et non bleuâtre est au moins dix fois supérieur aux plus gros teinturiers connus à ce jour.

D'une vigueur extraordinaire, peut se planter direct pour remplacement ou greffés sur tous les porte-greffes usuels Lot : 3309, 161-49, etc...

Indemne sans traitements — Echantillons de vin sur demande

Si vous manquez d'alcool :

Plantez SEIBEL 11.803 greffés.

Raisins et grains de l'Aramon, mais avec 12° à 14° d'alcool.

Ainsi que d'autres variétés très intéressantes tel que : **2007 — 4643 — 5455 — 6905 — 7053 — 8357 — 8745 — 8916 — 10096**, etc., greffés, racinés et boutures.

Ainsi que les nouveaux **SEYVE-VILLARD 12-417. 12-426, 18-315**, etc...

Demandez renseignements et prix courant envoyé franco à :

M. Jean MALOD

Viticulteur-Pépiniériste

MONTÉLIMAR (Drôme) — **Maison de confiance ne s'occupant que des hybrides**

Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique

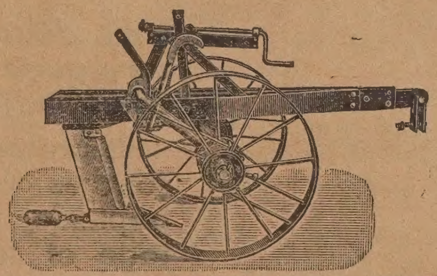
Télégrammes : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone : 2-57.

"FONDEUR" Société des Charrues

R. C. Toulouse 422 B

43, Avenue de Lombez, TOULOUSE (H.-G.)

Tous les Instruments aratoires pour : traction animale ou mécanique



Sous-soleuse " FONDEUR " équipée en draineuse

Traction animale : Brabants doubles et simples - Araires - Polysocs - Décavaillonneurs - Sous-soleuses 14.

Traction mécanique : Sous-soleuses - Vigneronnes à disques - Déchaumeuses à disques - Charrue AT Galt.

Demandez **" Brochure Culture Profonde "** *frs :* **3.**

Entre l'arbre et l'écorce la PYRALE veille !

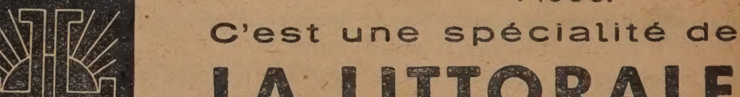
C'est le moment de la detruire !

PYRALESCA

250 grammes par litre d'arsenic } combinés du métaarsénite et du
104 grammes par litre de sodium } Pyroarsénite de sodium solubles

vous débarrassera sans peine de ces hôtes indésirables.

...Et protègera vos souches contre l'Apoplexie, le Folletage et le Court-Noué.





55e Année. — N° 45 6 Novembre 1938

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La conservation de la pomme de terre

Bien que les marchés des villes disposent aujourd'hui, en toute saison, de pommes de terre fraîchement récoltées, le problème de la conservation des tubercules garde tout son intérêt pour l'agriculteur. En dehors de la semence, dont la conservation est obligatoire jusqu'au printemps suivant, parfois jusqu'en mai, la grosse majorité des pommes de terre de consommation hivernale, comme celles que l'on destine à l'alimentation des animaux, doivent être conservées pendant un temps plus ou moins long.

Et cela n'est pas chose facile toujours, car le tubercule de pomme de terre est de conservation délicate. Il risque de subir les atteintes du froid, ou bien de pourrir en tas, ou encore de germer prématurément, en sorte que, faute de précautions, des pertes de l'ordre de 30 à 40 pour 100 ne sont pas exceptionnelles.

Les températures critiques se situent au voisinage de — 1°, mais on peut admettre qu'à partir de 0° les risques de gel existent. Au dégel, les tissus, complètement désorganisés, ne tardent pas à être envahis par les micro-organismes de la putréfaction. Les tubercules gelés ne peuvent guère être utilisés que pour l'alimentation du bétail, encore est-il indispensable de les faire cuire avant le dégel.

Il convient donc de protéger les pommes de terre contre le froid, soit en les plaçant dans des locaux suffisamment isolés du point

de vue thermique, soit en recouvrant les tas d'une couche de terre, d'autant plus épaisse que les risques d'abaissement important de la température sont plus grands. Pour les transports en période froide, on utilisera de préférence les wagons isothermes ou des wagons calorifugés avec de la paille.

S'il est relativement facile de protéger la pomme de terre contre les atteintes du froid, il est beaucoup plus difficile, dans de nombreuses situations, de se défendre contre les températures relativement élevées, qui favorisent la germination et la pourriture.

Le tubercule au repos continue à respirer, il est en outre le siège de transformations diastasiques. Au voisinage de 0°, l'activité des diastases, quoique ralentie, se traduit par une accumulation de sucres qui n'ont pu être brûlés en totalité par la respiration. C'est la raison pour laquelle les tubercules conservés à basse température (entre 0° et 4°) présentent un goût sucré désagréable que l'on peut faire disparaître en plaçant les tubercules pendant 24 à 48 heures dans un local chaud (température supérieure à 10°).

Lorsque la température dépasse 8°, la germination commence, à la condition que les tubercules aient acquis leur maturité physiologique, ce qui se produit plus ou moins tôt suivant les variétés.

Certaines, telles que *Royal Kidney* et *Eerstelingen*, sont capables de germer un mois après la récolte, d'autres, au contraire, telles que *Rosa*, ne germent que beaucoup plus tard, à la fin de l'hiver.

Pour éviter la germination et ses conséquences fâcheuses : pertes de substance, tubercules ridés au goût désagréable, il faut donc maintenir les tubercules à une température inférieure à 8°. C'est ce que l'Italie et le Maroc s'efforcent de réaliser pour les pommes de terre de semence en utilisant les entrepôts frigorifiques. La conservation du plant s'effectue là de façon parfaite à des températures de 4 à 5°. Ailleurs, on utilise des caves ou des carrières à température relativement constante et inférieure à 8-10°.

En montagne, là où la température moyenne de l'automne et du premier printemps ne dépasse guère 8 à 10°, on peut utiliser des hangars, des granges, ou établir des silos de plein air. Dans les régions méridionales, trop chaudes en automne et au printemps, on peut avoir intérêt à utiliser, pour les pommes de terre de consommation, le procédé Schribaux, qui consiste à tuer les germes par une solution d'acide sulfurique dilué. Le mode opératoire est simple : laver les tubercules de façon à éliminer les particules terreuses plus ou moins calcaires adhérentes aux tubercules. Immerger les pommes de terre pendant 12 heures dans une solution d'acide sulfurique à 1,5 à 2 pour 100, suivant l'épaisseur de la peau des tubercules. Faire sécher à l'air.

Pour les pommes de terre de semence, on a intérêt à utiliser la conservation en clayettes à la lumière diffuse dans un local aussi frais que possible. La lumière a pour effet de retarder le

développement des germes et d'éviter que ceux-ci s'allongent démesurément.

Lorsque la conservation se fera en tas, il y aura intérêt à ménager des cheminées d'aération pour favoriser le refroidissement de la masse et éviter l'accumulation de gaz carbonique, nuisible à la germination. On évitera également de faire des tas trop importants, leur hauteur ne doit pas dépasser 1 mètre et ils doivent être isolés des murs par une couche de paille ou des branchages de façon à éviter les condensations qui facilitent la pourriture.

Les pourritures qui se produisent en cours de conservation sont dues à des causes diverses : attaques tardives de mildiou, infections bactériennes par les plaies des tubercules blessés à l'arrachage.

Il arrive fréquemment que la culture de pomme de terre est attaquée en fin de végétation par le mildiou. Ces attaques peuvent passer inaperçues. Un triage soigné des tubercules à la récolte ne permet pas toujours de déceler ces contaminations, dont les conséquences ne se font sentir qu'en cours de conservation, lorsque la température du tas permet le développement du champignon, puis celui des bactéries de la putréfaction, qui pénètrent à sa suite.

Il faut donc prendre des précautions dès avant la récolte si l'on veut se prémunir contre la pourriture due au mildiou tardif : traiter en fin de végétation les variétés sensibles au mildiou de façon à éviter les contaminations tardives à travers le sol. Si les fanes présentent des taches de mildiou, les faucher et les enlever ou les détruire quelques jours avant l'arrachage à l'aide d'une solution d'acide sulfurique. Effectuer l'arrachage par temps sec, laisser les tubercules se ressuyer sur le sol avant de les entasser.

La pourriture peut être occasionnée également par des infections bactériennes qui se produisent au niveau des plaies lorsque les tubercules sont blessés par les instruments de récolte. Il importe donc de trier soigneusement la récolte et d'éliminer tout ce qui est blessé ou présente des taches suspectes.

Pour éviter une élévation de température préjudiciable à la conservation, n'entasser que des tubercules secs et sains en profitant d'une journée aussi froide que possible.

Il y a évidemment intérêt à vérifier périodiquement l'état du tas et à effectuer de nouveaux triages si des foyers de pourriture sont constatés.

L. Alabouvette.

LES VINS NOUVEAUX

Plus que jamais, cette année, on ne peut être affirmatif sur les caractères des vins nouveaux. Cependant, les premiers vins que nous avons examinés nous permettent d'avoir un premier aperçu, dont la dominante est la faiblesse du degré alcoolique. Certes, étant donné les événements et les intempéries, chacun a rentré sa vendange comme il a pu, mais il semble bien que, d'une façon générale, la cueillette s'est effectuée trop tôt, à la date habituelle, sans tenir compte du grand retard de la maturité.

L'aspect des vins révèle très nettement l'état de la vendange utilisée, si bien que dans certaines caves, à côté de cinq à six cuves irréprochables voisinent une ou deux cuves douteuses.

La généralité des vins est en effet satisfaisante, de bonne tenue et, contrairement à l'année dernière, les acidités volatiles sont faibles avec des acidités fixes suffisamment fortes.

Les pluies tardives et abondantes ont apporté une quantité de potasse élevée, pouvant faire craindre un abaissement de l'acidité fixe par précipitation du bitartrate de potasse, à la suite des froids ; mais on ne peut généraliser et surtout prévoir une perte catastrophique.

Le plus inquiétant est le lot de vins défectueux qui doivent automatiquement se classer parmi ceux qui sont guérissables ou ceux destinés à la chaudière.

Il est en effet tout à fait illusoire de penser qu'un traitement peut redonner à un vin ses qualités organoleptiques et abaisser l'acidité volatile.

Les vins défectueux de cette année peuvent être atteints par la casse brune simple, à laquelle on remédie aisément, en ajoutant avant toute aération, une certaine quantité d'anhydride sulfureux soit pur, soit sous forme de métabisulfite de potasse.

Malheureusement, non seulement les raisins étaient pourris, mais encore parfois limonés. Dans ce dernier cas, ces vins cassent brunâtre, ont une acidité fixe faible avec une acidité volatile élevée, au microscope les bactéries indiquent en puissance la tourne. C'est alors à l'œnologue d'estimer si les corrections peuvent être utilement faites afin de ne point engager des dépenses pour aboutir à la distillation.

L'époque du premier soutirage est arrivé ; il doit s'effectuer largement à l'air pour les vins nouveaux provenant de vendanges sulfitées ; mais il est indispensable plus que jamais cette année de faire au préalable l'épreuve de l'air.

Le vin sera mis dans des verres, à liqueur de préférence. On constatera au départ la couleur et la limpidité. Au bout de 48 heures, le vin est normal, s'il se clarifie ou ne se trouble pas davantage et surtout si la couleur ne s'est pas altérée. Un trouble brun jus de châtaigne ou noirâtre virant à l'encre dénote une casse, ou des casses, provenant de l'action de l'oxygène de l'air sur la matière colorante. Dans ce cas, la détermination des produits légaux et à dose convenable s'impose pour être placés dans le vin avant tout soutirage et aération.

En somme, les vins de 1938 ne seront peut être pas de grands vins, mais seront, pour la plupart, agréables à boire par leur fruité et leur fraîcheur.

E. Bouffard.

CULTURES ASSOCIÉES ET SUBSTITUTIVES DE LA VIGNE[1]

V. — Discussion du point de vue économique. — Nous avons précédemment passé en revue les différentes raisons qui ont amené les viticulteurs de certaines contrées vineuses françaises à introduire dans leur vignoble des cultures associées, nous venons également d'examiner les inconvénients techniques que ce système cultural présente. Cependant, il faut reconnaître que depuis quelques années ce système est entré en pratique et que son importance n'à fait que croître dans un grand nombre de départements viticoles français. Il est donc indéniable qu'il présente du point de vue économique de réels avantages. Il faut reconnaître aussi que c'est surtout à la suite des difficultés d'ordre cultural (parasites ampélophages), des crises viticoles successives que les cultures associées à la vigne ont été imposées dans un grand nombre de régions. Il a fallu, alors, que l'activité des vignerons s'oriente vers des cultures qui sont ou ont été plus rémunératrices que celle de la vigne.

Grâce à la propagande active, intelligente et coordonnée qui a été menée en faveur des fruits et jus de fruits par le corps médical d'une part et des organisations professionnelles d'autre part, il apparaît nettement que ce sont les cultures arbustives associées à la vigne qui sont actuellement les plus rémunératrices, du fait des cours intéressants des fruits que l'on envisage présentement. Nous avons à différentes reprises entendu dire que certaines années, et cela dans la région provençale, le produit de la vente des pêches récoltées sur les pêchers plantés dans des vignes suffisait largement à couvrir tous les frais d'exploitation du vignoble. Cette rentrée prématurée de fonds dans l'exploitation permet donc aux viticulteurs de ces régions favorisées de voir arriver l'époque des vendanges avec beaucoup moins d'appréhension. Ces cultures arbustives en association avec la vigne sont pour les vignerons une véritable assurance risque, lorsque les conditions atmosphériques printanières veulent être favorables.

Pour les cultures maraîchères associées à la vigne, la question est beaucoup plus délicate et les conclusions apparaissent comme fort différentes et même opposées quand on passe d'un cas à l'autre. On se heurte, là, en effet, à des difficultés tenant à la nature des terrains (beaucoup de terres à vignes ne se prêtent pas à la culture des légumes), à l'absence d'ouvriers qualifiés, à l'incertitude des prix de vente des produits récoltés et, enfin, aux inconvénients d'ordre technique que nous avons signalés.

Aussi peut-on noter actuellement, d'une façon générale, une régression appréciable de ces cultures intercalaires qui subissent, de ce fait, dans leur étendue, des variations assez considérables en quelques années.

En conclusion, presque dans tous les cas, le rendement de la vigne et le rendement des cultures associées sont chacun inférieur à celui que l'on obtiendrait si l'on cultivait les plantes séparément. Mais dans les petites propriétés, où l'on travaille à la main ou avec un cheval, et

(1) Voir page 379.

lorsqu'il s'agit de plantes qui s'accommodent du milieu que constitue un vignoble et des travaux d'entretien de la vigne, on peut considérer que la balance penche du côté de la combinaison de plusieurs cultures sur un même sol.

II. — Cultures substitutives

I. — Définitions. — Nous entendons sous cette dénomination toutes les cultures qui viennent, soit temporairement, soit définitivement, remplacer la culture de la vigne.

II. — Les cultures substitutives en France. — Cette définition et ce que nous avons déjà vu précédemment nous conduisent à envisager la classification suivante des cultures substitutives.

A) *Cultures substitutives temporaires.*
B) *Cultures substitutives définitives.*
1° *A exécution progressive.*
2° *A exécution brutale.*

A) *Cultures substitutives temporaires.* — Ces cultures peuvent être considérées comme entrant en véritable rotation culturale avec la vigne. Elles sont commandées uniquement par des nécessités techniques.

Ce système consiste, après l'arrachage d'une parcelle du vignoble, à pratiquer à sa place diverses cultures pendant plusieurs années avant d'y replanter de la vigne.

Les cultures substitutives temporaires ont de tout temps été pratiquées en Bourgogne (Côte-d'Or et Saône-et-Loire). L'expérience ancestrale a prouvé que dans cette région cette pratique était indispensable avant d'effectuer une nouvelle plantation de vigne.

En Côte-d'Or, c'est surtout aux cultures de fourrages artificiels que l'on s'adresse pour cette substitution temporaire qui dure généralement trois ans ; suivant la nature du sol, sa profondeur et son degré d'humidité, c'est la luzerne ou le sainfoin qui sont cultivés.

Dans les contrées viticoles de la Saône-et-Loire, où la coutume veut que cette substitution dure quatre à cinq ans, on établit alors un véritable assolement de céréales, de cultures sarclées et de fourrages artificiels. Dans ce cas, l'assolement généralement adopté est le suivant :

avoine sur arrachage,
plantes sarclées,
fourrage artificiel (trèfle ou sainfoin),

pendant deux ou trois ans, que l'on enfouit au nouveau défoncement.

La vigne profite de l'engrais vert ainsi enfoui, ce qui évite de fumer à la plantation, le fumier étant rare dans les exploitations viticoles de ce département.

Dans le Var, lorsqu'on arrache une vigne âgée, si on ne la remplace pas l'année même, on fait pendant un ou deux ans une culture de sainfoin ou de luzerne. Il convient d'ajouter que cette méthode culturale n'est pas généralisée dans cette région, les viticulteurs ont malheureusement trop tendance à replanter immédiatement.

Pour des raisons que nous analyserons plus loin, il est regrettable de constater que ce système n'ait pas été adopté dans toutes les régions viticoles.

B) *Cultures substitutives définitives.* — Nous avons, au cours de l'étude des cultures associées à la vigne (Associations substitutives), examiné un côté de cette question. Nous avons rapporté, en effet, à ce moment, que certaines contrées viticoles telles que le Lot, la Dordogne, l'Isère, l'Yonne étaient en train de s'orienter progressivement vers une substitution définitive de la vigne.

Substitution définitive à exécution brutale. — Dans d'autres régions, cette substitution est effectuée brutalement, c'est-à-dire que d'autres plantes ont été cultivées à la suite de l'arrachage du vignoble. Cette substitution a lieu dans les départements suivants : Moselle, Bas-Rhin, Aube, Jura, Côte-d'Or, Cher, Ariège, Basses-Pyrénées, Haute-Loire, Alpes-Maritimes, Hautes-Alpes, Rhône, Drôme, Ardèche, Var et Pyrénées-Orientales.

En Moselle, les terres occupées par la vigne ont été utilisées pour diverses autres productions, suivant leur nature, leur situation et leur exposition. En premier lieu, la vigne a été remplacée par des arbres fruitiers, notamment par des pruniers, mirabelliers, dont la culture a pris une très grande extension au cours des cinquante dernières années.

La culture de la fraise s'est également développée à la place de l'ancien vignoble, elle occupe en ce moment une superficie voisine de mille hectares, de sorte que la Moselle est devenue un centre très important de production fraisière.

Enfin, par endroits, les cultures de remplacement sont des cultures maraîchères et des cultures arbustives (cassis et groseilliers).

Dans le Bas-Rhin, on a essayé, il y a sept à huit ans, de planter des cassis. Mais depuis la fermeture économique des frontières de l'Angleterre à ce produit, ou du moins du faible rapport économique que permettait l'exportation dans ce pays, la culture a été à peu près complètement abandonnée.

Les terres autrefois plantées en vigne sont tout simplement abandonnées dans l'Aube. On avait essayé de mettre en honneur les cultures fruitières (cerisiers et arbres à pépins) dans les parcelles abandonnées, mais le cerisier gèle dans cette région aussi souvent que la vigne et les terres sont trop médiocres sur les coteaux pour les pommiers et poiriers. Ces parcelles abandonnées pourraient tout au plus être transformées en pâtures à moutons ou boisées. Le bois et le mouton, telles sont les spéculations substitutives possibles dans le vignoble aubois.

Les surfaces consacrées à la vigne dans le Jura sont actuellement d'environ 4.200 hectares, alors qu'elles étaient de 8.846 hectares en 1924 et de 10.109 hectares en 1913. Dans ce département, la vigne est remplacée fréquemment sur les pentes par des plantations forestières d'acacias notamment et, dans les situations plus accessibles, par des cultures diverses ou des prairies.

Pour la Côte-d'Or, la culture substitutive est tantôt le cassis ou la framboise, tantôt le pêcher, dans les terres assez fraîches, prairies plantées ou non de pommiers. Mais que d'endroits où la culture substitutive est le maquis !

Dans le Cher, la plupart des terres abandonnées par la culture de la vigne sont demeurées incultes, car elles étaient impropres à toute autre culture.

Lorsque les qualités agrologiques du sol le permettent, les vignes ont

été remplacées, dans l'Ariège surtout, par les céréales et les prairies artificielles ; dans ce département, la substitution a porté sur près de 7.400 hectares depuis l'apparition de l'insecte. Les centres de production s'étendent bien toujours sur les mêmes terroirs, mais sont réduits en superficie.

Dans les Basses-Pyrénées, les parcelles de vigne arrachées et défrichées sont le plus souvent plantées en arbres fruitiers et plus rarement tansformées en terres arables. Les pêches et les pommes s'écoulant facilement dans de bonnes conditions.

Sur les terrasses de la Ribeyre, dans la Haute-Loire, du moins sur les plus accidentées, ce sont presque toujours les friches qui ont remplacé la vigne. Celles-ci, qui pourraient à la rigueur faire des pâturages à moutons, sont d'autant plus improductives que le cheptel ovin tend à diminuer d'une façon continue. La culture du pêcher pourrait par endroits s'y installer avec avantage. Dans les parcelles moins accidentées, c'est la culture proprement dite qui s'est substituée à la vigne. Il ne semble pas qu'une culture spéciale puisse s'adapter à des terres plutôt maigres qui ne portent guère, en dehors du seigle, que quelques cultures de pomme de terre, quelques trèfles peu brillants et parfois un peu de blé.

Dans les Alpes-Maritimes, où l'on s'oriente nettement vers l'association, il n'est pas inutile de signaler néanmoins que les vignes qui disparaissent sont remplacées par des cultures florales et surtout par les cultures fruitières. Depuis peu, on plante beaucoup de poiriers en vue de sa culture en petites formes.

Le plus souvent, les vignes abandonnées restent en friches dans les Hautes-Alpes. Très rarement, on y fait des cultures arbustives (poiriers, pêchers).

Le vignoble du département du Rhône produisant un vin de cru a vu son aire de production diminuer dans une proportion notable : 33.750 hectares en 1918, 25.340 hectares en 1938, soit, en 20 ans, une réduction sensiblement égale à 20 pour 100.

Les cultures qui ont été substituées parallèlement à cette régression de la culture de la vigne sont :

1° L'asperge à Saint-Georges de Rencins ; comme les terres sableuses d'alluvion sont très indiquées pour cette culture, on a arraché à son profit des hybrides producteurs directs.

2° Des plantations fruitières dans la généralité des cas. Ce sont, par ordre d'importance, le pêcher, le cerisier, l'abricotier.

Dans la Drôme, la substitution a eu lieu, à une certaine époque, notamment après la crise phylloxérique. Elle s'est alors effectuée à l'aide de cultures arbustives. Depuis, on assiste à une reconstitution lente du vignoble drômois, sans que celui-ci atteigne cependant les chiffres anciens. Depuis 1920, les superficies cultivées en vigne ont augmenté régulièrement malgré l'essor de la culture fruitière qui date de cette époque.

Il convient de noter que, dans ce département, la substitution n'a pas eu le caractère définitif qu'on pouvait croire, il est vrai que nous nous trouvons ici dans une région de vins de cru à appellation d'origine.

Bien que pour l'ensemble du département de l'Ardèche, on ne constate pas une régression des surfaces plantées en vigne, il y a néanmoins un déplacement de cette culture du nord vers le sud du département, de sorte que l'on a abandonné les vignes en terrasses, trop pénibles à cultiver,

sauf celles des vins de cru. Ces surfaces sont tout simplement délaissées ou boisées.

Dans les régions de ce département bordant la vallée du Rhône et les vallées adjacentes, où la réputation de la production fruitière fait escompter des prix rémunérateurs, on substitue également les cultures fruitières à la vigne, dans ces régions à la vocation fruitière très marquée.

Grâce à la législation relative à l'arrachage des vignes, certains viticulteurs du Var ont arraché pour une longue période et replanté des arbres fruitiers ou pratiqué, là où l'irrigation est possible, des cultures maraîchères. Ce qui domine de beaucoup est, d'ailleurs, le remplacement par les arbres fruitiers qui, lorsqu'ils sont dans une situation favorable et sont bien entretenus, procurent des bénéfices supérieurs à ceux obtenus par la vigne.

En Loir-et-Cher, Indre-et-Loire et Loiret, on a substitué aux quelques rares emplacements occupés par les cépages interdits, le fraisier, l'asperge, le cassissier ou des cultures légumières de plein champ.

Dans les Pyrénées-Orientales, bien que la substitution ne soit pas très fréquente, il convient de signaler cependant que la vigne fait place à des cultures plus rémunératrices (cultures maraîchères et fruitières). Bien entendu, cette substitution ne se pratique que dans les terres irrigables. Cette opération est une conséquence du prix élevé des terres de jardin, ce qui incite les aspirants jardiniers à acheter des terres à vignes à meilleur compte, qu'ils transforment ensuite peu à peu en jardins.

(à suivre)

Gabriel Buchet
Inspecteur de l'Agriculture
Directeur de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier

Faure
Directeur des Services agricoles de la Drôme, Maître de Conférences d'arboriculture à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier

Francot
Professeur d'Agriculture élève à la Section d'études supérieures de la vigne et du vin

L'EXPOSITION INTERNATIONALE DE MOTOCULTURE

(*Boistrancourt, près Cambrai - 23-25 Septembre 1938*)

L'Exposition internationale annuelle organisée par les Chambres syndicales de la Motoculture s'est tenue cette année dans le Nord. Et, disons-le tout de suite, cette manifestation a connu un énorme succès.

En dépit des complications d'ordre extérieur, les visiteurs vinrent extrêmement nombreux à Boistrancourt et nous n'avions jamais vu à une pareille manifestation une telle affluence.

Ceci était dû : d'abord à l'organisation parfaite réalisée avec l'heureuse collaboration de la Direction des Services agricoles et des organisations professionnelles du département, ensuite à l'intérêt croissant que portent les praticiens des régions de grande culture à la mécanisation de l'exploitation agricole. N'oublions pas que le Nord, le Pas-de-Calais, l'Aisne (qui font leur jonction à proximité de Cambrai), sont trois des départements français les plus gros producteurs de blé et, en face des difficultés de main-d'œuvre, les exploitants des grands domaines céréali-

fères ou betteraviers sont dans l'obligation de s'orienter bon gré, mal gré, vers l'utilisation des matériels à très grand rendement.

L'intérêt de l'Exposition internationale annuelle réside dans les démonstrations « en travail », « sur le terrain », qui permettent au praticien de se faire une opinion, sans doute superficielle, mais cependant fondée et souvent déterminante. Cette année les terrains des essais étaient très vastes. Les matériels puissants disposaient d'une superficie de l'ordre de grandeur d'un hectare, avec des raies d'une longueur de deux à trois cents mètres. Les terres étaient bonnes à prendre et la manifestation s'est déroulée sous un ciel magnifique, par un très beau temps. Et tout ceci, en définitive, a contribué à fournir aux praticiens un premier critérium d'appréciation.

En opposition avec l'affluence des visiteurs, signalons le nombre relativement réduit des exposants : en grande culture : vingt-et-une firmes présentaient quarante-huit tracteurs différents, dans la section des petits tracteurs : sept constructeurs avec seize appareils, ces derniers absolument perdus, qu'on nous permette d'écrire avec regret : comme ridiculisés en raison de leurs dimensions dans des champs beaucoup trop étendus, dans une plaine bien trop vaste. Là n'était pas leur place, et nous pensons que c'est une erreur de faire voisiner ces petites machines intéressantes, si utiles et si appréciées, et des tracteurs énormes à rendement dix ou vingt fois supérieurs, ceux-ci écrasant ceux-là...

Un petit nombre d'appareils exposés, et surtout peu de nouveaux modèles. Pourquoi ? Répondons tout de suite :

1° Les études de prototypes sont trop coûteuses. Seules les grandes firmes américaines qui sortent des milliers de tracteurs chaque année, et les constructeurs russes et allemands soutenus par leur gouvernement, peuvent actuellement financer un bureau d'étude à grande activité.

2° La loi de la sélection a joué. Seuls viennent participer aux démonstrations les appareils susceptibles de faire du travail, de produire. L'ère des inventeurs est passée, nous sommes au stade des techniciens.

3° Et comme conséquence des deux premières considérations : en construction de tracteurs agricoles comme dans l'industrie automobile, on constate une certaine stabilisation dans la présentation comme dans la production. Et ceci nous amène à parler de la construction française.

1° Sur seize petits tracteurs exposés à Boistrancourt dix étaient français, proportion plus qu'honorable.

2° Sur quarante-huit appareils de grande culture, dix seulement étaient français. Et cette dernière constatation nous est pénible.

Nous continuons à penser qu'il y a en France, de la place pour vingt ou trente mille tracteurs de moyenne puissance en sus de ceux déjà en service ; qu'on peut, qu'on doit pour les besoins « normaux » de la culture, vendre en France quelques dix mille tracteurs par an. Il serait souhaitable que l'industrie nationale fournisse aux agriculteurs français la plus grande partie des tracteurs dont ils ont besoin. Et cette préoccupation ne devrait pas laisser indifférents les Pouvoirs publics.

***

Voyons maintenant les caractéristiques des matériels présentés :

1° On trouvait à Boistrancourt toute la gamme des puissances. Si, suivant les époques, la construction a paru s'orienter tantôt vers le gros moteur, tantôt vers le petit, tantôt vers l'appareil moyen, cette année rien

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1938-1939 (Mois de Septembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Septembre	Total	Mois de Septembre		
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	4.814	4.814	32.741	....	60.315
2	Aisne	1.105	1.105	35.791	....	67.705
3	Allier	6.094	6.094	56.567	....	61.916
4	Alpes (Basses-)	3.536	3.536	6.114	....	6.539
5	Alpes (Hautes-)	929	929	10.525	....	10.536
6	Alpes-Maritimes	485	485	43.029	....	39.435
7	Ardèche	28.937	28.937	21.948	....	31.592
8	Ardennes	1	1	20.767	....	33.630
9	Ariège	1.121	1.121	13.624	....	10.453
10	Aube	1.045	1.045	35.149	....	67.424
11	Aude	364.485	364.485	36.039	....	113.990
12	Aveyron	3.693	3 693	32.645	....	24.869
13	Bouches-du-Rhône	106.709	106.709	93.148	....	121.726
14	Calvados	»	»	19.286	....	38.849
15	Cantal	7	7	22.536	....	26.180
16	Charente	3.423	3 423	34.595	....	37.739
17	Charente-Inférieure	16.689	16.689	43.042	....	52.964
18	Cher	1.742	1.742	36.519	....	49.136
19	Corrèze	297	297	25.587	....	29.121
21	Côte-d'Or	6.238	6 238	52.245	....	371 265
22	Côtes-du-Nord		»	17.524	....	30.748
23	Creuse	»	»	31.945	....	38 846
24	Dordogne	22.684	22 684	29.299	....	38.574
25	Doubs	4	4	47.611	....	98.257
26	Drome	8.207	8.297	14.902	....	28.513
27	Eure	4	4	9.984	....	15.167
28	Eure-et-Loir	5	5	26.616	....	55.345
29	Finistère	»	»	65.966	....	100.219
30	Gard	298.682	298.682	37.130	....	61.207
31	Garonne (Haute-)	24.034	24 034	42.468	....	54.530
32	Gers	36.475	36.475	10.034	....	20.704
33	Gironde	165.571	165.571	114.766	....	885.674
34	Hérault	565.317	565.317	50.492	....	487.180
35	Ille-et-Vilaine	»	»	16.287	....	41.319
36	Indre	1.785	1.78	24.081	....	21.229
37	Indre-et-Loire	20.454	20 454	36.428	....	87.551
38	Isère	9.904	9.904	56.915	....	86.785
39	Jura	1.577	1.577	26.267	....	50.382
40	Landes	13.817	13 817	24.733	....	25.288
41	Loir-et-Cher	11.036	11 036	25.356	....	57.463
42	Loire	5.099	5.099	115.060	....	153.479
43	Loire (Haute-)	263	263	37.753	....	55.485
44	Loire Inférieure	26.133	26.133	80.349	....	111.823
45	Loiret	8.307	8.307	43.968	....	86.623
46	Lot	6.056	6 056	12.629	....	8.928
47	Lot-et-Garonne	17.962	17.962	23.461	....	22.132
48	Lozère	224	224	11.281	....	12.317
49	Maine-et-Loire	17.775	17.775	33.627	....	128.325
50	Manche	»	»	8.271	....	21.195
51	Marne	3.315	3.315	103.434	....	1.171.743
52	Marne (Haute-)	117	117	25.723	....	42.353
53	Mayenne	1	4	4.139	....	14.336
54	Meurthe-et-Moselle	299	299	83.642	....	155.959
55	Meuse	230	230	34.791	....	52.653
56	Morbihan	22	22	18.504	....	31.148
57	Moselle	173	173	30.386	....	55.548

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois de Septembre	Total	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois de Septembre	—	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	708	708	39.227	....	43.907
59	Nord	»	»	108.993	....	286.877
60	Oise	»	6	31.357	....	44.912
61	Orne	»	»	5.869	......	16.795
62	Pas-de-Calais	»	»	57.360	....	108.935
63	Puy-de-Dôme	5.536	5.536	65.874	....	89.933
64	Pyrénées (Basses-)	5.486	5.486	53.084	....	76.501
65	Pyrénées (Hautes-)	932	932	21.505	....	20.080
66	Pyrénées-Orientales	220.300	220.300	27.324	....	106.558
67	Rhin (Bas-)	1.529	1.529	24.804	....	87.904
68	Rhin (Haut-)	6.630	6.630	36.111	....	113.046
69	Rhône	19.221	19.221	139.675	....	322.862
70	Saône (Haute-)	29	29	37.391	....	65.399
71	Saône-et-Loire	20.170	20.170	66.565	....	201.726
72	Sarthe	506	506	12.977	....	26.019
73	Savoie	7.699	7.699	28.995	....	52.270
74	Savoie (Haute)	312	312	28.055	....	54.362
75	Direction de la Seine	»	»	431.647	....	1.399.828
	Direction des droits d'entrée	»	»	269.054	....	747.941
76	Seine-Inférieure	»	»	103.696	....	171.135
77	Seine-et-Marne	57	57	40.823	....	74.732
78	Seine-et-Oise	43	43	77.999	....	181.578
79	Sèvres (Deux-)	3.304	3.304	28.440	....	34.848
80	Somme	»	»	31.898	....	53.515
81	Tarn	30.339	30.330	24.864	....	58.626
82	Tarn-et-Garonne	15.929	15.929	9.482	....	10.087
83	Var	130.918	130.918	69.926	....	55.499
84	Vaucluse	58.979	58.979	16.053	....	62.865
85	Vendée	19.815	19.815	24.040	....	24.010
86	Vienne	13.966	13.966	21.227	....	26.010
87	Vienne (Haute-)	3	3	43.856	....	62.246
88	Vosges	14	14	50.963	....	103.187
89	Yonne	2.374	2.374	26.903	....	59.177
	Total pour la France	2.381.842	2.381.842	4.103.766	».........	10.510.830
	Algérie					
	Alger	835.353	835.353	36.759	....	483.476
	Constantine	123.905	123.905	16.596	....	28.225
	Oran	2.019.450	2.021.191	32.718	....	1.986.774
	Total pour l'Algérie	2.978.708	2.980.449	86.073	.....	2.498.475

La production et le mouvement des alcools en fin septembre

La production s'élève à 96.037 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 85.404 provenant : de la distillation des vins, 991 hl. ; des piquettes et lies de vins 3.719 hl. ; des marcs de raisin, 2.343 hl. ; des pommes et poires, 52.014 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 13.513 hl. ; des marcs de pommes et de poires, 154 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 137 hl. ; de synthèse, grains et divers, 1.628 hl. ; de cognacs et armagnacs, 14 hl. ; de grains mis en œuvre pour la production des genièvres, 1.792 hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 480 hl., dont 135 hl. d'alcools de vin e 245 hl. d'alcools viniques.

III. *Bouilleurs de cru* : 10.653 hl. — Aux importations, 10.100 hl., parmi lesquels 1.714 hl. d'Algérie ; pour les exportations 8.995 hl.

Le stock est de 2.797.912 hl.

NOUVELLES RECHERCHES SUR LES PRODUCTEURS DIRECTS CULTIVÉS A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER

par

Georges BERNON
Chef des travaux de Viticulture

Edouard NÈGRE
Chef des Travaux d'Œnologie

à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier

5.437 Seibel (suite)

Poids d'une grappe de souche greffée sur Rupestris du Lot. = 72 gr.
— — — Riparia .... = 54 gr.
— — — tranche de pied .. = 93 gr.

VIN : *Vinifié en rouge*	1935	1936	1937
	—	—	—
Densité à 15°	997,6	997,7	996,7
Degré alcoolique	13°2	13°85	13°1
Acidité totale	5,00	4,75	5,40
Acidité volatile	0,38	0,53	0,28
Acidité fixe	4,62	4,22	5,12
Extrait-sec densim	31,07	32,68	29,05
Matières réductrices	3,5	3,8	3,6
Extrait-sec réduit	28,57	29,88	26,45
Cendres	2,06		
Alcalinité des cendres en $CO^3 K^2$	1,45		
— — en bitartrate de K	3,96		
Acide tartrique, en bitarte de K	4,85		
Potasse, en bitartrate de K	2,85		
Indice de tartre	1,7		
Somme « Alcool + Acidiré fixe »	18,02	18,27	18,39
Rapport « Alcool/Extrait »	3,7	3,75	4,00
Tanin	2,55		2,55
Couleur au vinocolorimètre	3e VR. 60	2e VR. 45	2e VR. 40
Intensité colorante (unité : vin de Cabernet)	2,55	3,00	2,75
Tenue à l'air	bonne	bonne	bonne

Ce vin est intéressant à la fois par son *degré élevé*, *sa grande intensité colorante* et la *stabilité de ses matières colorantes*, étant donné sa richesse en ces substances, et par la *grandeur de son indice de tartre*.

Son intensité colorante est 2,5 à 3 fois celle du vin de Cabernet-Sauvignon ; nuance de la couleur : 2e à 3e Violet-rouge.

Seul, l'échantillon de 1936, moins acide que les autres, laisse précipiter un peu de matière colorante oxydée qui forme, au fond du récipient, un dépôt rouge bleuté.

Extrait-sec réduit convenable, plutôt élevé ; relativement faible, quantité de cendres.

Dégustation : 1936, goût de framboise très accusé, plat, très coloré, teinturier.

— 1937, plat, mauvais goût rappelant celui de Labrusca.

Résistance aux maladies. — *Mildiou* :

1930 Feuilles au 8 juin : 0,5 ; grappes au 15 juillet : 1.
— — au 11 sept. : 1,5 ; — au 11 sept. : 2.
1931 Feuilles au 7 octobre : 4.
1932 Feuilles de souche greffées sur Rupestris du Lot : 4,5.
— — — — Riparia : 3
— Grappes — — Rupestris du Lot : 5.
— — — — Riparia : 1.

Oïdium : Résistant.
Coulure : Très résistant.

Phylloxéra : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Riparia}} = 0,8.$

— Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 0,308.$

Débourrement : Moyen.
Floraison : Précoce.
Maturation : 17 septembre 1937.

5.455 SEIBEL

867 × Alic-Ganzin × Duchess
4.461 S. × Berlandieri-Jacquez (Dupoux)
4.461 S. × Clairette dorée Ganzin × 2.003 S.

Facies de Vinifera.
Bourgeonnement : Duveteux, blanc.

Jeunes feuilles : Quelques poils dressés sur les nervures et duveteuses en-dessous. Parenchyme et nervures verts.

Feuilles adultes : 5.123.413.233 — Limbe à pubescence plus marquée que chez le Riparia-Gloire, avec quelques poils laineux, légèrement bullé, à dents moyennes, presque tourmenté, glacé, moyennement gaufré, sinus pétiolaire largement ouvert, nervures colorées au point pétiolaire, rameaux rayés longitudinalement sur le mérithalle, à section unie.

Grappes : Poids d'une grappe de souche greffée
sur Rupestris du Lot. = 125 gr.
sur Riparia .... = 85 gr.
sur franche de pied .. = 80 gr.

donc, *grappe moyenne*, à grains noirs, charnus se passerillant rapidement.

VIN : *Vinifié en rouge*	1936	1937
	—	—
Densité à 15°	997,0	993,8
Degré alcoolique	13,4	15,5
Acidité totale	6,3	6,55
Acidité volatile	0,46	0,50
Acidité fixe	5,84	6,05
Extrait-sec densim	30,30	28,36
Matières réductrices	6,5	3,1
Extrait-sec réduit	24,8	26,26
Cendres	2,81	2,25
Acide tartrique, en bitartrate de K	5,23	4,9
Potasse, en bitartrate de K	3,9	3,49
Indice de tartre	1,3	1,3
Somme « Alcool + Acidité fixe »	19,58	21,75
Rapport « Alcool/Extrait »	4,4	4,8
Tanin		1,7
Couleur au vinocolorimètre	2°VR.50	3°VR.65
Intensité colorante (unité : vin de Cabernet)	2,5	1,62
Tenue à l'air	bonne	bonne

Vin *très coloré*, son intensité colorante est environ deux fois plus grande que celle du vin de Cabernet-Sauvignon, nuance 2° à 3° Violet-rouge.

Couleur très stable.

Acidité fixe élevée.

Extrait-sec réduit relativemeet faible.

Insuffisamment élevé dans l'échantillon de 1937 qui a les caractéristiques d'un vin viné.

Cendres faibles.

Trop de sucre non fermenté.

Dégustation : 1936, violet, commun, plat, pâteux.
— 1937, plat, corsé, à parfum rappelant le Lincecumii.

Résistance aux maladies. — Mildiou :

1930 Feuilles au 8 juin : 0,5 ; grappes au 15 juillet : 3,5.
— — au 11 sept. : 0,5 ; — au 11 sept. : 0,5.
1931 Feuilles au 7 octobre : 4.
1932 Feuilles de souche greffées sur Rupestris du Lot : 2.
— — — — Riparia : 1.
— Grappes — — Rupestris du Lot : 4.
— — — — Riparia : 3.
1937 3 septembre, feuilles : 0,75.

Phylloxéra : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Riparia}} = 1{,}33$

— Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 0{,}347$.

Coulure : Très résistant.
Débourrement : Tardif.
Floraison : Tardive.
Maturation : 11 septembre 1937.

5.813 SEIBEL

115 S. × 28-112 × Dattier de Beyrouth

Faciès : Vinifera Rupestris.

Bourgeonnement : Glabre, bronzé.

Jeunes feuilles : Dépourvues de poils raides ou laineux, légèrement bronzées à la face inférieure, nervures vertes.

Feuilles adultes : 0.012.511.111 — Limbe sans poils dressés et sans duvet, à peine bullé, à dents presque larges, tourmenté, glacé, non gaufré, sinus pétiolaire très ouvert, nervures et rameaux verts, à section unie.

Grappes : Longues, très claires, pédoncule herbacé, grains à goût fruité.

Poids d'une grappe de souche greffée sur Rupestris du Lot. = 148 gr.
— — — Riparia .... = 129 gr.
— — — franche de pied .. = 104 gr.

VIN : *Vinifié en rouge*	1936	1937
	—	—
Densité à 15°	1.000,6	994,8
Degré réel	10°4	9°55
Degré en puissance	0°6	0°05
Acidité totale	5,8	5,05
Acidité volatile	0,47	0,44
Acidité fixe	5,33	4,61
Extrait-sec densim	30,80	17,22
Matières réductrices	11,8	1,7
Extrait-sec réduit	20,0	16,52
Cendres	2,84	2,31
Alcalinité des cendres en CO3 K2	1,36	1,2
— — en bitartrate de K	3,70	3,27
Acide tartrique en bitartrate de K	2,64	3,96
Potasse en bitartrate de K	3,39	3,67
Indice de tartre	0,77	1,08
Somme « Alcool + Acidité fixe »	16,27	14,25
Rapport « Alcool/Extrait »	4,4	4,65
Tanin	0,57	
Intensité colorante (unité : vin de Cabernet).		0,05
Tenue à l'air	bonne	bonne

L'échantillon de 1936, très peu coloré, a la couleur d'un joli rosé.

Bon degré, mais trop de sucre non fermenté.

Acidité fixe élevée.

Extrait-sec réduit relativement faible.

L'échantillon de 1937, plus coloré, mais dont la nuance tend vers le jaune, est d'un degré plus faible.

Extrait-sec trop faible.

Dégustation : Petit, rosé, commun.

Résistance aux maladies. — Midiou :

1930 Feuiles au 8 juin : 0 ; grappes au 15 juillet : 0,5.

1931 Feuilles au 7 octobre : 2,5.

Petites Annonces Économiques

"SOJA"

1195. — **Le Comptoir Agricole et Industriel du Centre** met à la disposition des abonnés du *Progrès Agricole et Viticole* tous les produit du **Soja** : semences, provendes, livres, grains industriels pour la fabrication du lait et la nourriture des animaux de fermes et de basse-cour.

Pour tous renseignements et commandes. s'adresser au *Progrès Agricoleet Viticole*.

SPÉCIALITÉS
POMMES DE TERRE
SEMENCE DE BRETAGNE

LE CORGUILLÉ Frères
à YFFINIAC (Côtes-du-Nord)
Agents sérieux acceptés

1008. — **Ouvrages** techniques d'occasion sur demande indiquant spécialité ou région.

Constitution de dossiers à partir de 200 fr. P. Larue, ingénr agron. à Gurgy (Yonne).



Vous obtiendrez :

Germination
Rendement
Conservation

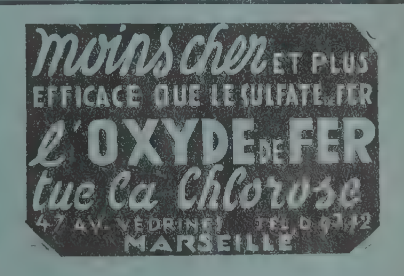
avec les plants de

POMMES DE TERRE BRETONNES
des Cultures surveillées
DE
l'ANCne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE
J. DESCHAMPS, successeur
SAINT-BRIEUC

40 Variétés nouvelles, résistantes, productives
Livraisons conformes au Décret
Demandez catalogue illustré gratis et franco
Sarrazin, plants de choux, trèfles bretons
Insecticides, efficacité garantie
Paillassons seigle sulfatés pour chassis
Bourrages pour fleuristes
Agents sérieux acceptés partout

Nos Agriculteurs se modernisent

M. RAFFIE, à La Guizonnie, à St-Martin Laguépie (Tarn-et-Garonne) battra désormais ses récoltes avec **"342"** la dernière production des **Ets SIMON Frères de Cherbourg**. Grâce aux remarquables qualités de cette petite Batteuse-nettoyeuse individuelle, simple, légère, robuste, bon marché, cet agriculteur avisé obtiendra en une seule opération des grains aussi parfaitement battus, triés vannés et ensachés que s'il utilisait une grosse Batteuse, Avec 2 ou 3 personnes au service de sa **342** et avec un très petit moteur, il battra avec le maximum de commodité, de rapidité et d'écomonie. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 3 juillet 1938.



1041. — *Société des Poudres de Sûreté.* — Explosifs FAVIER. Détonateurs, mèches, **pour tous usages agricoles.** Ag. rég M. BOUSQUET, 42, rue de la République, Bédarieux.

PLANTS de LAVANDES & LAVANDINS
FRAISIERS, La meilleure variété hâtiveet demi-hâtive
VIGNES COUDERC 7.120
BLÉ FLORENCE AURORE (semence)
sélectionnée garantie 999 p. o/ooo de pureté
Prix sur demande.

S'adresser à :

M. COTTE, horticulteur
à ORAISON (Basses-Alpes)

1096. — **A VENDRE :** Racinés, boutures, hybrides producteurs directs — toutes variétés.

Je serais acheteur d'un treuil à moteur d'occasion pour défonçage.

GOUDOT Frères, pépiniéristes,
BEAUFORT (Jura)



Grandes cultures d'Hybrides de Berlandieri

161-49, 5 BB, 8 B, 420 A, 41 B, etc...
R. 99. R. 110, R. 57, R, 31 (**Créations Richter**)

Porte-greffes réunissant au plus haut degré les aptitudes suivantes :

Vigueur et rusticité.
Fructification intense.
Adaptation très étendue.
Résistance à la sécheresse.
Résistance à la chlorose.
Affinité pour tous greffons.

Collection unique des plus belles variétés françaises et étrangères

de Raisins de Cuve & Raisins de Table

(*en greffés-soudés-racinés et boutures*)

Créations nouvelles : **CARALICANTE, ALICARIGNAN, beaux épages de cuve issus de l'Alicante-Bouschet et du Carignan**

PRODUCTEURS DIRECTS de toutes les meilleures variétés

Service gratuit d'analyses calcimétriques des terres à reconstituer

Tous renseignements et conseils par correspondance



HERNIEUX !

..Si parmi ces sept infirmités,
vous reconnaissez la vôtre !

Quel que soit votre âge, quel que soit votre sexe, quel que soit le degré de gravité, quel que soit le volume de votre infirmité, nous affirmons que vous serez soulagé et guéri si vous vous adressez à l'**INSTITUT HERNIAIRE de MONTPELLIER**, organisation particulière s'occupant exclusivement de ces infirmités.

Ce traitement, basé sur des données scientifiques précises, est placé sous le contrôle direct des **Frères SALHIEN-KLEBER, spécialistes herniaires brevetés, qui peuvent ainsi affirmer avec certitude que, traitées et sévèrement surveillées en cours de traitement, ces infirmités peuvent guérir !**

MM. SALHIEN-KLEBER reçoivent à ;

INSTITUT HERNIAIRE de MONTPELLIER, 1, rue Durand (2e étage), téléph. 26-61. **Mardi, mercredi, Jeudi**, 9 à 4 h., les autres jours, sur rendez-vpus.
NIMES, Hôtel Cheval-Blanc, **2e et 4e lundis.**
ALES, Grand Hôtel, **1er et 3e lundis.**
BEZIERS, Hôtel Paix, **tous les vendredis**, 9 à 4 heures.
AVIGNON, Cabinet, rue Chauffart (pr. Préfecture), **t. l. samedis**, 10 à 4 h.

NOTA. — Pour renseignements complémentaires, écrivez directement à :

L'Institut Herniaire de Montpellier - M. Salhien-Kléber, Directeur

vous répondra personnellement et discrètement



12, Rue Jacques-Cœur — MONTPELLIER — Tél. 53-92

Est une Maison spécialisée
dans la vente des **Soieries, Lainages** et **Velours.**

SES PRINCIPES

Réduire les frais généraux au minimum
Ne vendre que les qualités les meilleures
:: Avoir des assortiments très étendus ::
:: Se contenter d'un bénéfice minime ::

SA DEVISE

Vendre bon -- Bon marché -- Beaucoup

MÊMES MAISONS

BEZIERS : 3, rue Montmorency — **NIMES :** 18, rue Auguste
PERPIGNAN : 6, rue de la République

Pour augmenter vos bénéfices, employez l'engrais donnant
pour la même dépense à l'hectare
le maximum de rendement, le :

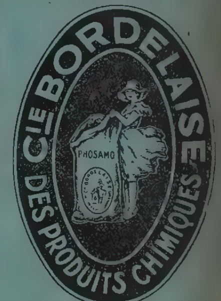
PHOSAMO

MATIERE FERTILISANTE COMPLETE
entièrement obtenue par combinaison chimique et NON par simple mélange
garantie **SANS ACIDITÉ, SANS CHLORURES** (ni chlorydrates) **SANS MÉLANGE**

Demandez le PHOSAMO aux vendeurs des produits de la

Cie BORDELAISE

Capital : **35 millions** – Usines : **SÈTE, BORDEAUX, NANTES, ROUEN**
Agence du Sud-Est : **4, rue Viala – AVIGNON**



LES CHARBONS ÉTRANGERS VOUS RUINENT

BRULEZ VOTRE BOIS DANS LE POÊLE

ARGOS

A feu continu, il chauffe 3 pièces communicantes,
d'un volume total de 150 m³, avec 15 kilos de bois par 24 heures,
en 2 chargements.

Conditions spéciales aux abonnés de la Revue

USINAGE & MANUTENTION

20, Rue de Marne -- ALFORTVILLE (Seine)

FLUOSILICATE DE BARYUM Marque « MOULIN »

Insecticide puissant et efficace
contre les insectes de la vigne, des arbres fruitiers, des légumes, etc...
Fabricant ; **Cooperatieve Superfosfaafbriek, VLARRDINGEN (Holl.)**
Représentant pour la France :
Léon FREYMANN — 96, rue Lafayette - PARIS (xe)

1932 Feuilles de souche greffées sur Rupestris du Lot : 0,5.
— Grappes — — — 0,5.
Oidium : Résistant.
Coulure : Assez sensible.
Phylloxéra : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Riparia}} = 0{,}31$.
— Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 0{,}73$.
Débourrement : Tardif.
Floraison : Tardive.
Maturation : 17 septembre 1937.

5.813 SEIBEL — 1 de Semis ECOLE

Jeunes feuilles : Auto-fécondation obtenue en 1932 par l'un des auteurs.

VIN : *Vinifié en rouge*	1936 N° 1	1936 N° 2
Densité à 15°	997,7	999,1
Degré alcoolique	9°8	9°75
Acidité totale	5,5	5,55
Acidité volatile	0,22	0,17
Acidité fixe	5,28	2,48
Extrait-sec	23,60	26,38
Somme « Alcool + Acidité fixe »	15,10	15,14
Rapport « Alcool/Extrait »	3,3	2,95
Tenue à l'air	bonne	bonne

Vin très peu coloré, rosé foncé.
Bon degré.
Bonne acidité fixe.
Extrait-sec normal.

5.912 SEIBEL

2.003 × Noah × 128 S.

Bourgeonnement : Duveteux, rosé.
Jeunes feuilles : Pubescence nulle, légèrement aranéeuses. Coloration générale du limbe verte, ainsi que les nervures.
Feuilles adultes : 0.152.234.523 — Limbe sans poils dressés, avec quelques poils laineux, bullé, dents presque larges, feuille presque plane, glauque en-dessous, assez gaufrée, sinus pétiolaire fermé, nervures à peine vineuses au point pétiolaire, rameaux rayés de rouge en-dessus, à section unie.
Grappes : Grappes petites, leur poids moyen provenant de souches établies sur Rupestris du Lot. = 60 gr.
sur Riparia .... = 50 gr.
sur franche de pied .. = 40 gr.
Baies à saveur piquante très marquée, pimentée.

VIN : *Vinifié en rouge*

	1936	1937
Densité à 15°	998,6	999,0
Degré alcoolique	9°6	10°1
Acidité totale	3,9	4,6
Acidité volatile	0,53	0,32
Acidité fixe	3,37	4,28
Extrait-sec densim	24,93	26,91
Matières réductrices		2,7
Extrait-sec réduit		25,21
Cendres		2,66
Acide tartrique, en bitartrate de K		4,99
Potasse, en bitartrate de K		4,43
Indice de tartre		1,1
Somme « Alcool + Acidité fixe »	12,97	14,51
Rapport « Alcool/Extrait »	3,0	3,2
Tanin	1,8	2,18
Couleur au vinocolorimètre	2ᵉVR.50	3ᵉVR.65
Intensité colorante (unité : vin de Cabernet)	2,75	2
Tenue à l'air	forte casse bleue	légère cas. bleue

Vin *très coloré* ; son intensité colorante est deux fois plus élevée, et davantage que celle du vin de Cabernet-Sauvignon.

Nuance : 2ᵉ à 3ᵉ Violet-Rouge.

Bon degré.

Acidité fixe insuffisante ou mal constituée, le vin aéré est le siège d'une *casse bleue* qu'on pourrait éviter par addition préventive d'acide citrique au vin.

Extrait-sec réduit normal.

Dégustation : 1936, amer, de mauvaise odeur, très coloré, presque teinturier.

— 1937, odeur très désagréable.

Résistance aux maladies. — Mildiou :

1930 Feuilles au 8 juin : 1 ; grappes au 15 juillet : 0.
— — au 11 sept. : 0 ; — au 11 sept. : 0.
1931 Feuilles au 7 octobre : 4.
1932 Feuilles de souche greffées sur Rupestris du Lot : 0,5.
— — — — Riparia : 0,5
— Grappes — — Rupestris du Lot : 1.
— — — — Riparia : 1.
1937 Feuilles : 0 au 3 septembre.

Oïdium : Résistant.

Coulure : Très résistant.

Phylloxéra : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Riparia}} = 2.$

— Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 0,24.$

Débourrement : Moyen.

Floraison : Tardive.

Maturation : 11 septembre 1937.

6.045 SEIBEL

Facies de Riparia.

Bourgeonnement : Cotonneux, à peine rosé, presque vert.

Jeunes feuilles : Pas de poils dressés, mais aranéeux, le parenchyme et les nervures sont verts.

Feuilles adultes : 0.132.323.527 — Limbe non pubescent, légèrement aranéeux, moyennement bullé, à dents presque larges, tendant à se refermer en coupe en-dessus, presque glacé, moyennement gaufré, à sinus pétiolaire fermé, nervures à peine vineuses au point pétiolaire ; rameaux rouges en-dessus, à section unie.

Grappes : Du type de Riparia, petite, à petits grains blancs, dorés.

VIN : *Vinifié en blanc*

	1937
Degré réel	15°35
Degré en puissance	0,75
Acidité totale	4,4
Acidité volatile	0,38
Acidité fixe	4,02
Extrait-sec à 100°	32,05
Matières réductrices	14,2
Extrait-sec réduit	18,85
Cendres	1,84
Alcalinité des cendres, en $CO^3 K^2$	0,98
— — en bitartrate de K	2,67
Acide tartrique, en bitartrate de K	3,2
Potasse, en bitartrate de K	3,2
Indice de tartre	1
Somme « Alcool + Acidité fixe »	20 15
Rapport « Alcool/Extrait »	6,9
Tenue à l'air	bonne

Vin blanc, légèrement jaune.

Degré très élevé.

Acidité fixe relativement élevée.

Extrait-sec réduit insuffisant ; *ce vin a l'allure d'un vin viné.*

Degustation : Très belle couleur jaune, odeur insignifiante, cordé, alcoolique, bon.

Résistance aux maladies. — *Mildiou* :

1930 Feuilles au 8 juin : ; grappes au 15 juillet : .
— — au 11 sept. : ; — au 11 sept. : .
1932 Feuilles au 7 octobre : 4.
1932 Feuilles de souches greffées sur Rupestris du Lot : 0,5.
— Grappes — — — 0,5.

Oïdium : Résistant.

Coulure : Sensible.

Phylloxéra : Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Riparia}} = 0,30.$

— Valeur du Rapport : $\frac{\text{Franc de pied}}{\text{Greffé sur Rupestris}} = 0{,}64$.

Débourrement : Tardif.
Floraison : Tardive.
Maturation : 14 septembre 1937.

6.339 SEIBEL

Seibel 1.867 × 2.524 S.

Facies de Vinifera.
Bourgeonnement : Cotonneux, rosé.
Jeunes feuilles : Très pubescentes et aranéeuses en-dessous. Parenchyme et nervures verts.



6339 Seibel (1/2 grandeur)

Feuilles adultes : 0.253.544.726 — Limbe non pubescent, aranéeux, bullé, à dents moyennes, tourmenté, vert franc, presque gaufré, à sinus pétiolaire nettement fermé ; bords du limbe superposés, nervures à peine vineuses au point pétiolaire, rameaux vineux en-dessus.
Grappes : Petites.

(à suivre)

RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois de Septembre 1938.

IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS D'AOUT 1938

Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres)

PAYS D'ORIGINE	MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés		VINS ORDINAIRES			VINS DE LIQUEUR et mistelles		TOTAL par pays d'origine
	en bouteilles flacons, etc.	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	Vins mousseux	Autres	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques et flacons	
Espagne	»	»	187	»	»	5	»	192
Grande Bretagne	»	21	»	»	»	23	»	44
Grèce	»	»	»	»	»	78	»	78
Hongrie	»	»	167	»	»	»	»	167
Italie	»	»	78	22	2	3	1	106
Pays-Bas	2	213	»	»	»	»	»	215
Portugal	»	»	49	»	»	6.756	12	6.817
Chili	»	»	»	»	»	»	»	»
Etats-Unis	»	1.706	2	»	»	»	»	1.708
Palestine	»	100	»	»	»	»	»	100
Autres îles de l'Océanie	»	370	»	»	»	»	»	370
Autres pays étrangers	»	»	10	»	11	»	»	21
Total des quantités importées de l'étranger	2	2.410	493	22	13	6.865	13	9.818
Afrique occidentale française	6	3	»	»	»	»	»	3
Algérie	»	3.555	1.351.796	6	281	6.920	6	1.362.564
Tunisie	»	457	22.977	»	»	1.370	»	24.504
Maroc (protectorat français)	»	»	2.760	»	1	»	»	2 761
Indochine française	56	281	»	»	»	»	»	337
Autres colonies françaises (ou protectorats français)	»	46	»	»	»	»	»	46
Total des quantités entrées en France	58	6.452	1.378.026	28	295	15.155	19	1.400.333

EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE SEPTEMBRE 1938 (Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres).

PAYS D'ORIGINE —	VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après		VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc.			VINS DE LIQUEURS et mistelles		TOTAL
	de la Gironde	d'ailleurs	Vins de Champagne et autres vins mousseux	Autres de la Gironde	Autres d'ailleurs	en futailles et contenants autres que ceux ci-après	en bouteilles fiasques flacons, etc.	par pays de destination
Allemagne	2.073	480	35	22	15	»	1	2.626
Danemark	2.033	76	21	216	6	5	«	2.357
Finlande	273	192	27	34	8	»	»	534
Grande-Bretagne	1.504	340	1 172	125	152	252	1.073	4 618
Norvège	63	51	165	24	27	»	«	330
Pays-Bas	452	129	391	99	71	«	52	1.194
Pologne	341	250	21	19	12	»	5	648
Suède	4	«	558	1.725	264	158	114	2.823
Suisse	281	7 048	127	4	17	46	20	7.573
Tchécoslovaquie	92	18	20	1	3	«	»	134
U. E. belgo-luxembourgeois	2.317	1.625	992	47	142	570	171	5.864
Indes anglaises	5	8	95	14	7	13	58	200
Indes néerlandaises	25	18	101	32	18	14	9	217
Japon	«	7	1	7	16	14	9	54
Egypte	20	16	29	2	29	«	9	105
Argentine	18	9	139	26	3	»	»	195
Brésil	81	44	46	20	16	«	27	234
Canada	65	1	49	12	37	«	5	169
Etats-Unis	«	»	1.092	410	190	13	1.174	2.879
Autres pays d'Afrique :								
Equatoriaux occidentaux	86	91	39	75	19	«	17	327
Méridionaux	31	80	33	11	2	«	12	169
Colombie	31	«	13	25	3	«	14	86
Mexique	276	77	37	2	1	«	2	395
Vénézuéla	238	28	82	27	6	«	2	383
Uruguay	16	»	20	3	«	»	«	39
Afrique occidentale française	2.652	2.782	148	38	56	2	151	5.829
Algérie	17	35	427	54	51	5	546	1.135
Indochine française	373	1.496	214	14	45	55	341	2.538
Madagascar	2.503	4.078	78	11	75	27	146	6.888
Maroc (zone française)	88	44	241	10	15	27	229	654
Tunisie	7	«	164	24	28	«	104	327
Afrique équatoriale française	230	351	21	60	138	«	43	843
Cameroun (mandat français)	143	101	15	10	11	»	80	360
Guadeloupe	963	1.580	127	18	4	23	426	3.141
Martinique	177	1 065	94	16	15	38	239	1.644
Réunion	187	1.468	26	11	13	«	137	1.845
Autres pays	838	2 214	677	293	170	63	344	4 601
Totaux	18.503	25.802	7.537	3 546	1.717	1.325	5 530	63.958

de tel : il y avait des tracteurs de toutes puissances correspondant aux besoins des diverses exploitations.

2° Parlons d'abord des gros tracteurs : ils sont maintenant presque toujours montés sur chenilles (ceci afin d'améliorer l'adhérence) dès que la puissance dépasse 40 CV. Sur chenilles, disons-nous, sur chenilles très élargies, devons-nous dire, car on constate une tendance générale à établir des chemins de roulement très larges.

Ces tracteurs puissants sont chers : 100 à 150.000 francs. Notons en passant que les mastodontes de 120 CV. ont été abandonnés. Le tracteur le plus puissant était un appareil de 70 CV., de construction française, suivi d'un tracteur américain de 61 CV. Par contre, on comptait près de 20 appareils (sur 48 présentés) d'une puissance supérieure à 40 CV. Et notre documentation personnelle confirme cette constatation : les appareils de 40 à 60 CV., à chenilles, sont actuellement très en faveur aux Etats-Unis comme au Canada.

3° Beaucoup de tracteurs moyens (ordre de grandeur de puissance 25 CV.), tant de construction américaine qu'européenne. Ces appareils, dont le poids oscille entre 1.200 et 3.000 kgr., sont presque toujours montés sur pneus.

Les Américains, pour ceux que nous appelons des tracteurs moyens (et qu'eux appellent des petits tracteurs), persistent, comme nous l'avons souvent signalé, à donner la préférence au châssis en T : deux grandes roues arrière motrices sur essieu de 1 m. à 1 m. 20 et, à l'avant, deux petites roues jumelées ; bien entendu, les quatre roues sont montées sur pneus.

Le châssis est réduit au minimum, aussi tous les organes sont-ils aisément accessibles. Ces appareils, d'un entretien facile, sont très maniables, bien adaptés à tous les travaux. Ils conviennent parfaitement aux moyennes exploitations françaises (25 à 100 hectares).

4° Nous nous abstiendrons volontairement de parler des petits tracteurs, qui n'étaient point à leur place ici. Nous avons eu l'occasion (1) de souligner l'intérêt que présentent les moteurs légers.

5° L'avenir de la motoculture est lié à la solution du problème *du carburant bon marché,* et tous les efforts des constructeurs se portent actuellement sur la recherche d'une économique alimentation des moteurs. Sans doute, en effet, le tracteur est un moteur d'appoint, mais de plus en plus l'utilisation est-elle fréquente ; le tracteur aide les attelages, mais depuis longtemps il se substitue à ceux-ci, et le nombre de jours d'utilisation va sans cesse croissant.

Un tracteur de 30 CV. consomme couramment 50 litres d'essence (détaxée) par jour, soit environ 100 francs. Avec une utilisation annuelle de 150 jours, ceci représente une dépense totale de 15.000 fr. par an. Le prix de l'essence ne semble pas devoir baisser, et pourtant il faut absolument chercher à restreindre cette dépense.

6° Première solution du carburant meilleur marché : tous les gros tracteurs sont équipés avec des Diesel et surtout des semi-Diesel fonctionnant au Fuel-Oil domestique, dont le prix de vente est plus bas, la consommation moindre.

7° De gros progrès ont été réalisés dans la construction des gazogènes

---

(1) *Progrès Agricole*, numéros 2, 5, 8, et 9 de 1937.

à bois et à charbon de bois. Ce sont des firmes françaises qui présentent des gazogènes bien au point, à larges tuyères, parfaitement adaptés à des moteurs légèrement surcompressés.

La marche des tracteurs ainsi équipés est aisée. Dans les plaines tout au moins, la surcharge due au poids du gazogène se fait peu sentir. Le tracteur fonctionnant bien au bois, et d'un prix d'achat raisonnable, est assuré d'une très large diffusion.

8° Nous soulignerons pour terminer les incessants progrès réalisés dans la construction des machines de culture adaptées aux moteurs inanimés. A côté de l'Exposition de Motoculture avait été organisée sur des terrains voisins les démonstrations de la « Semaine betteravière ». Et là étaient présentées les diverses machines nécessaires à la culture de la betterave :

Première section : Labourage, sous-solage, nettoyage physique des terres, conditionnement et épandage des engrais et amendements.

Deuxième section : Ensemencement des graines de betterave, repiquage, sarclage, distancement, démariage, nettoyage chimique des terres, lutte contre les ennemis de la betterave.

Troisième section : Arrachage, décolletage, nettoyage, groupage, chargement mécanique des betteraves, manutention et transport des betteraves.

Tous les appareils de préparation des terres, de semailles, d'entretien et d'arrachage fonctionnaient parfaitement. Nous devons faire des réserves en ce qui concerne les décolleteuses, dont le travail manque souvent de précision.

En définitive, belle manifestation, très belle manifestation, précédée d'un Congrès de la Motoculture marqué par une remarquable communication de M. le professeur Tony Ballu.

Il serait infiniment souhaitable que le « pendant » de ces démonstrations soit organisé annuellement ou bisannuellement dans la région méridionale pour favoriser l'essor de la motoculture dans notre Midi, pour accentuer la mécanisation de nos exploitations, pour contribuer, en éduquant, en instruisant les praticiens méridionaux, à abaisser leurs prix de revient et à améliorer les conditions de notre production agricole.

Ch. Clarou.

PARTIE OFFICIELLE

Les modifications au paiement des fermages en blé

Décret du 20 octobre 1938

Un décret du 20 octobre 1931 (*J. O.* du 21) a apporté certaines modifications au Code du Blé. Il paraît utile d'attirer l'attention des propriétaires qui reçoivent du blé en paiement de leurs fermages, sur la disposition de l'article 6. Jusqu'ici on appliquait à ces propriétaires, pour le blé qu'ils livraient aux organismes stockeurs, le taux maximum de la taxe, tandis que les cultivateurs bénéficiaient d'un taux progressif bien plus avantageux. Désormais, les bailleurs pourront bénéficier eux aussi de ce taux progressif, à la condition toutefois qu'ils effectuent avant le 1er décem-

bre, dernier délai, une déclaration à la recette buraliste des Contributions indirectes de leur domicile. Cette déclaration devra indiquer les quantités de blé qui leur seront livrées du 1er juillet 1938 au 30 juin 1939. L'intéressé devra également justifier que ces quantités lui sont livrées en application de baux ayant acquis date certaine avant le 1er juillet dernier, indiquer les organismes stockeurs auxquels le blé sera vendu, et rappeler, le cas échéant, les déclarations de récoltes de blé qu'il a pu souscrire pour les terres qu'il cultive lui-même.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les Journées des engrais. — La Société de chimie industrielle et le Centre de perfectionnement technique organisent à Paris, à la Maison de la Chimie, 28, rue Saint-Dominique, du 12 au 16 novembre, une exposition des divers types d'engrais et une série de conférences, dont le cycle constituera une véritable mise au point de toutes les connaissances théoriques et pratiques relatives à la fertilisation du sol.

Au Vme Congrès international de la Vigne et du Vin

Au cours de la dernière réunion du Vme Congrès de la vigne et du vin, au cours de laquelle le président Barthe faisant la synthèse des travaux a donné connaissance des rapports et communications déposés, les résolutions suivantes ont été adoptées à l'unanimité.

I. — En ce qui concerne la viticulture

a) *Etablissement d'une méthode générale d'études des questions ampélographiques.*

Le Congrès demande :

1o Que, dans tous les pays viticoles, les études ampélographiques soient reprises avec énergie ;

2o Qu'on donne une nouvelle impulsion à la création de collections ampélographiques, en se conformant aux normes rigoureuses exposées dans ce Congrès pour fournir à chaque pays la base pour les études sus-indiquées ;

3o Que, pendant qu'on établira les études ampélographiques sur des critériums théoriques plus rationnels, mais sans doute de longue réalisation l'on pourvoie sans retard à organiser dans chaque pays des études d'ampélographie appliquée pour les cépages de cuve et à raisin de table afin de fournir aux viticulteurs des indications pratiques pour le choix des variétés en vue des plantations nouvelles ;

4o Que ces études soient organisées suivant un plan préalablement établi par un accord entre les divers pays, suivant un plan exposé par la délégation allemende, et qui est approuvé.

b) *Localisation et limitation des plantations*

Le Congrès demande que les mesures suivantes soient prises :

a) Ne pas augmenter la superficie du vignoble actuel existant dans chaque nation, de façon à ce que la situation viticole actuelle se normalise le plus complètement possible. A cette fin, les plantations doivent être soumises à une autorisation préalable de l'organisme compétent de l'Etat respectif.

b) Les autorisations de plantation varieront suivant les cépages ainsi que les régions ou les terrains envisagés, mais auront comme but final de poursuivre une amélioration de la qualité des produits.

c) On devra tendre à l'interdiction de la plantation du vignoble dans toutes les régions inadéquates qui ne fourniraient que des produits de mauvaise qualité ou des produits trop abondants.

Pour atteindre ce but, les mesures les plus efficaces que l'on peut envisager sont la fixation d'une vendange limite pour chaque zone viticole compatible avec la bonne qualité des vins et une protection efficace pour ceux qui réunissent ces conditions.

Le Congrès recommande aux Gouvernements d'instituer le contrôle des pépinières (pieds-mère, racinés, racinés-greffés) en vue de :

1° Garantir l'authenticité et la qualité des porte-greffes et des cépages ;

2° Décourager la plantation des hybrides producteurs-directs et des mauvais cépages ;

3° Empêcher l'extension de certaines maladies qui, comme le court-noué, commencent à causer de sérieux ravages dans certaines régions.

c) *Cultures associées et substitution de la vigne*

Le Congrès expose que :

1° L'extension des cultures associées n'est pas à recommander.

Elles constituent une entrave pour le progrès, contribuant à la désorientation de la viticulture, favorisant au lieu d'empêcher l'extension des vignes dans la plaine, facilitant souvent l'augmentation des récoltes de qualité inférieure, ce qui ne fait qu'intensifier la crise de surproduction. Tous les efforts doivent donc tendre à généraliser la culture spécialisée (monoculture).

2° Néanmoins les cultures associées persistent.

Ce fait ne peut pas être uniquement attribué à la tradition ; il est dû pour une bonne part aux avantages d'ordre économique dont bénéficient les producteurs — ceux de la plaine surtout — grâce à ce système.

3° Les cultures associées doivent être combattues.

Mais cette question réclame de puissants moyens, qui puissent d'une part limiter uniquement aux collines les plantations de vignes, et d'autre part aider et imposer la substitution des plantations anciennes dans la zone non viticole par d'autres cultures d'une rentabilité correspondante. Des efforts de cette sorte doivent s'appuyer sur certains avantages que l'on accordera aux propriétaires lésés.

4° Les cultures associées peuvent être admises à titre exceptionnel :

Au cas où, en conservant le cadre rigide des zones délimitées, viendrait à se poser le problème de la restriction des plantations sans recourir à l'exécution forcée, on donnerait aux viticulteurs en cause la possibilité de cultiver en même temps que les vignes, jusqu'à épuisement de celles-ci, d'autres plantes d'une rentabilité égale et qui remplaceraient par la suite les vignes destinées à être supprimées.

d) *La génétique en viticulture*

Le Congrès estime nécessaire, pour arriver à la meilleure solution des problèmes intéressant la pratique que :

1° On arrive à une coopération internationale en ce qui concerne la production des nouveaux cépages, publication et échange des résultats et des observations, etc... ;

2° On échange mutuellement entre les chercheurs le matériel déjà existant :

3° On crée des vignobles convenables pour les recherches génétiques dans les différents pays.

II. — En ce qui concerne l'œnologie

a) *Emploi de l'anhydride sulfureux au point de vue des qualités organoleptiques et hygiéniques des vins*

Le Congrès demande que dans un but d'intérêt général d'hygiène pour les consommateurs et de propagande, la limite de teneur des *vins de consommation courante en anhydride sulfureux total* soit fixée dans tous les pays à un maximum de 0,200 (deux cents milligrammes) par litre.

III. — En ce qui concerne l'organisation économique viti-vinicole

a) *En ce qui concerne les coopératives*

Le Congrès demande :

1° Que les Gouvernements accordent ou continuent d'accorder une aide efficace aux caves coopératives, par des prêts à long terme, par des subventions, par l'escompte des warrants-vins, enfin par l'octroi gratuit de concours techniques, pour la bonne gestion.

2° Que les Gouvernements exercent leur influence pour que dans toutes les régions viticoles les propriétaires abandonnent leur indifférence et leur méfiance à l'égard des caves coopératives et se groupent ou se fassent admettre dans les groupements déjà existants.

3° Que les Gouvernements interviennent pour que :

a) Les coopératives qui sont essentiellement des organismes collectifs de vinification en commun ne soient pas détournées de leur activité et qu'elles respectent le rôle d'intermédiaire qui appartient au commerce.

b) Qu'elles ne servent pas à dissimuler des intérêts particuliers (coopératives fictives).

c) Qu'elles ne puissent faciliter la création de nouveaux vignobles.

d) Que la Coopération viticole soit utilisée dans le cadre de la collaboration entre l'Etat et la Profession pour assurer à tous ceux qui participent à l'Economie viti-vinicole, la juste rémunération de leurs efforts en agissant directement ou indirectement sur leur prix de vente, mais d'une façon suffisamment modérée pour ne pas décourager le consommateur.

e) Que soient aplanies les difficultés et malentendus entre le commerce et les caves coopératives en facilitant les accords corporatifs comme il en existe déjà en Allemagne et au Portugal, et comme ils sont à l'étude en Italie, et qu'on pousse en conséquence à la discipline corporative de la production du commerce et du travail.

b) *En ce qui concerne les raisins de table*

Le Congrès demande :

1° Que des commissions d'ampélographes et de spécialistes en viticulture soient constituées, sous les auspices de l'Office International du Vin, afin d'examiner en commun la synonymie des cépages à raisins de table et d'établir des calendriers de maturité de ces raisins, par pays viticoles et par régions viticoles dans chaque pays, afin de permettre la mise en ordre du renouvellement des plantations actuelles et des plantations d'avenir, en vue d'un échelonnement des exportations et de leur facile écoulement.

2° Que des démarches à faire soient étudiées par le Congrès, lors de de sa prochaine session, afin d'amener les Gouvernements des pays importateurs, par l'intermédiaire de l'Office International du Vin, à diminuer

au minimum possible les droits de douane qui grèvent actuellement les raisins de table.

3° Que les comités scientifiques nationaux des pays viticoles, exportateurs de raisins de table, fassent tout leur possible pour l'accroissement de la consommation des raisins de table et des jus de raisins dans leurs propres pays par une organisation appropriée des marchés et notamment par l'application d'un contrôle sévère et méthodique du commerce des mêmes raisins et jus de raisins.

4° Que des mesures soient prises par tous les pays producteurs, afin de pratiquer une rationalisation aussi bien des transports que de la production, en vue d'apporter une diminution des frais respectifs et faire abaisser, par la suite, les prix de vente des raisins de table et jus de raisins.

5° L'appellation « jus de fruit » ne peut être uniquement donnée qu'à la boisson provenant de la pression du fruit à dénommer.

Toutefois, si les nécessités de la présentation ou de la consommation exigeaient que ce jus de fruit soit dilué, il ne pourra l'être qu'au moyen du jus d'un autre fruit et particulièrement du jus de raisin.

c) *En ce qui concerne le commerce du vin et le contrôle de l'Etat sur les vins exportés*

Le Congrès demande que :

1° Le contrôle de l'Etat, qui s'exerce si largement, ne doit pas s'imposer de telle manière qu'il puisse entraîner une uniformisation des types et une diminution de l'esprit d'entreprise des exportateurs.

2° Sous prétexte de contrôle, les Etats ne devraient pas se croire autorisés à distribuer des primes directement ou indirectement et à multiplier des dégrèvements ou autres facilités anormales. Ils fausseraient ainsi les conditions de la concurrence, à moins qu'ils ne provoquent dans tous les pays producteurs une course ruineuse à l'emploi de procédés de « dumping » chaque jour plus perfectionnés.

3° Le Congrès souhaite au contraire que le rôle de l'Etat et des organismes professionnels représentant l'ensemble des intéressés consiste à aider les exportateurs à lutter contre les abus et à mener une action efficace en vue d'assurer aux vins de tous les pays sur tous les marchés du monde la place qui leur est due, conformément aux directives données depuis sa création par l'Office international du vin.

4° En vue de cette lutte, il faut assurer autant que possible le contrôle à la production, celui de la qualité des vins exportés et la collaboration internationale des services de la répression des fraudes, tout particulièrement en ce qui concerne les vins à appellation d'origine.

Enfin le Congrès rappelle les décisions du Congrès de Paris et demande aux Gouvernements de bien vouloir hâter l'inventaire des vins à appellation d'origine.

IV. — **En ce qui concerne la propagande**

Le Congrès estime nécessaire d'appeler l'attention de tous les pays producteurs sur les œuvres diverses réalisées ou projetées jusqu'ici, notamment :

1° Création de routes du vin, avec installation, aux relais d'essence, de relais vineux, où l'on pourra se procurer du vin, du raisin, du jus de raisin, au verre, à la demi-bouteille, à la bouteille et recevoir les indications utiles pour les achats ou commandes dans les meilleures conditions.

2° Développement des sociétés ou groupements de propagande, dont la célèbre confrérie du Tastavin en Bourgogne, est le prototype, et dont l'efficacité au point de vue des résultats acquis, ne fait plus aucun doute.

3° Faire la propagande du vin chaud, tant pour combattre la grippe que pour servir de boisson stimulante dans les stations d'hiver, et parmi les pratiquants de sports d'hiver.

4° Développer les stations uvales, soit pour la cure sous la surveillance médicale, soit pour le développement de la consommation, dans les familles, du raisin frais et sec, des jus, sirops et concentrés de raisins, des confitures, sucreries et pâtisseries à base de raisin.

5° Participer à toutes les expositions et foires, aussi bien locales, régionales, nationales et internationales, et ouvrir dans chacune un stand avec dégustation et vente des produits de la vigne.

6° Créer dans toutes les bourgades célèbres des pays viticoles des musées du vin qui, tous, devront comporter, eux aussi, une salle de dégustation et de vente.

7° Prévoir dans tous les pays un minimum d'une heure par semaine à la radio, consacrée exclusivement à la propagande en faveur du vin et des produits de la vigne.

8° Utiliser au maximum le concours précieux des médecins et des hygiénistes pour obtenir par conférences, tracts, brochures, thèses scientifiques, etc., une vulgarisation de plus en plus grande des données certaines sur la valeur alimentaire, hygiénique et thérapeutique de tous les produits de la vigne.

9° Utiliser aussi la propagande par les comités féminins (goûters de Bacchus) et par les gens d'église qui sont des auxiliaires précieux en raison du rôle essentiel que joue le vin dans les Ecritures Saintes et la Bible, par les groupements corporatifs, musicaux, littéraires, chorégraphiques, folkloriques, etc.

10° Participation des défenseurs du vin, de préférence des savants sociologues et techniciens les plus qualifiés et les désintéressés aux congrès nationaux et internationaux, des ligues anti-alcooliques, pour y montrer les heureux effets du vin sur la santé, vin consommé à dose modérée, et d'excellente qualité, le vin pur et sain, bu raisonnablement, étant le meilleur moyen de combattre le fléau social de l'alcoolisme.

11° Réclamer l'intervention des Gouvernements et Parlements pour l'aménagement des taxes et droits qui frappent le vin, de façon à ne jamais être une cause de renchérissement excessif d'une boisson, qui est la boisson nationale de tant de pays.

12° La même politique doit être menée sur le terrain international et dans les accords commerciaux ou traités de commerce afin de faire dans toutes les tractations une place aux produits de la vigne en diminuant notamment les tarifs douaniers excessifs.

13° Créer dans tous les pays musulmans des centres d'études et de propagande en faveur des boissons de raisins non fermentés et de la consommation du raisin frais ou sec, des jus et concentrés de raisins.

14° Mener dans tous les pays viticoles une campagne pour que le vin courant soit compris dans le prix des repas.

15° Intensifier les échanges entre les pays producteurs et consommateurs de missions ou voyages d'études, pour profiter des expériences heureuses réalisées dans divers pays, former le goût des clients et se tenir au courant de leurs désirs.

16° Développer dans tous les pays viticoles l'institution si heureuse des villes marraines telle qu'elle est pratiquée en Allemagne.

17° Créer des expositions bibliographiques et artistiques, permettant de faire connaître les travaux relatifs à la production, à l'œnologie et au commerce du vin et des produits de la vigne.

18° Le Congrès estime que pour être efficace la propagande doit être faite sur un plan d'ensemble avec un comité national par chaque pays. Ces comités nationaux, soutenus par les subsides et subventions des Gou-

vernements, devront obligatoirement compter sur une contribution uniforme de chaque vigneron et commerçant ainsi que de chaque membre de professions intéressées.

Le Congrès demande la formation dans chaque pays viticole d'un comité composé de trois personnes au minimum et chargé d'étudier les moyens de propagande collective employés dans les divers pays, de proposer des nouvelles suggestions en tenant compte des conditions locales, d'établir un échange des études faites avec les autres comités par l'intermédiaire du *Bulletin international du vin,* afin de signaler les résultats obtenus dans les divers pays.

Le Congrès demande, en outre, en se référant aux résolutions des précédents Congrès ainsi qu'à la Conférence internationale des Etats à Paris (1932) que, pour éviter une forme indirecte de prime à l'exportation, la propagande à l'étranger soit faite uniquement par des contributions directes qui doivent être naturellement supportées par les bénéficiaires de cette propagande.

Le Congrès émet le vœu :

« Que l'O. I. V. veuille promouvoir, sous les auspices de l'Institut international d'Agriculture de Rome, une conférence internationale en vue d'établir un projet de convention internationale où soient précisés les modes et les limites des concessions des facilités douanières spéciales aux vins à appellation d'origine et aux vins ordinaires contrôlés, provenant de pays qui possèdent une législation pour la protection et le contrôle soit des vins à appellation d'origine, soit des vins ordinaires. »

Le Congrès demande qu'à l'occasion de l'Exposition internationale de New-York (mai 1939) une journée de propagande soit prévue en faveur des vins de qualité des divers pays producteurs sur le plan international, cette journée devant être organisée par les soins de l'Office international du vin avec les subsides que celui-ci recevra à cet effet, de chaque pays intéressé.

***

Le Congrès est convié à se réunir exceptionnellement à Berlin, au mois d'août 1939.

Le Congrès statutaire de 1941 aura lieu à Athènes (Grèce).

Dans quatre ans (1942), une conférence exceptionnelle économique aura lieu à Rome. La même année, aura lieu le centenaire de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. Une manifestation scientifique à caractère œnologique et viticole sera organisée à cette occasion : rassemblement des savants mondiaux, traitant des choses viticoles.

Exposition générale des vins de Bourgogne. — La 75me Exposition générale des vins de Bourgogne aura lieu cette année à Beaune les 12 et 13 novembre, en même temps que la vente des vins des Hospices.

BULLETIN COMMERCIAL

La situation vinicole sur les marchés méridionaux. — Deux tendances opposées se dégagent des derniers marchés vinicoles.

D'une part les petits degrés qui sont limités d'ailleurs au seul degré mis en vente de 8° 5, sont peu recherchés ; le commerce n'achetant que suivant ses besoins quelques lots en retiraison immédiate, entre 14 fr. 50 et 14 fr. 75, tendance lourde.

D'autre part, les vins de 9° et surtout ceux entre 9° 5 et 10° biens constitués, de bonne tenue et de belle robe jouissent d'une plus-value appréciable, puisqu'ils sont traités entre 15 fr. 50 et 15 fr. 75, toutes tranches. Certains échantillons de très belle qualité ont même été cotés : 16 francs.

Il faut voir là le développement de la tendance qui s'était affirmée sur les derniers marchés algériens et par laquelle les vins de fort degré pouvant constituer la base de coupages avec des petits vins du Midi ou du Centre, faisaient l'objet de transactions importantes à des prix en hausse.

Mais il est immédiatement apparu au commerce qu'il pourrait tout aussi bien livrer à la clientèle des vins de degrés suffisants et ne nécessitant pas de coupages s'il recherchait précisément ces vins sur les marchés de production. Ainsi sont évités des frais importants, en même temps qu'une concurrence qui aurait fait atteindre aux vins très alcooliques des prix élevés. La faveur du commerce va donc se porter pendant quelque temps sur les beaux vins du Midi, pouvant être présentés sans coupage à la consommation.

MIDI

GARD. — **Nimes** — Récolte 1938 : Logés, 8°5 à 9°, 130 à 140 fr. ; 9° à 10°5, 144 à 165 fr. ; à retirer, 8°5 à 9°, 125 à 135 fr ; vins de café. 10° à 12°, 175 à 210 fr. ; blancs et rosés, 8°5 à 11°, 140 à 187 fr. l'hecto.

HÉRAULT. — **Montpellier**. — En raison des Fêtes de la Toussaint, le marché n'a pas eu lieu.

Sète. — *Vins de pays* : rouges, 15 à 16 fr. ; rosés, 15,75 à 16,25 ; blancs, 16,25 à 16 fr. 75.

Vins d'Algérie : vins rouges, 16 à 16,50 ; rosés, 16,25 à 16 fr. 50.

Blanc, insuffisance d'affaires.

Béziers. — Récolte 1938 : Vins rouges, 8°5 à 10° 14,75 à 15 fr. 75. ; rosés, 9° à 10°, 16 à 16 fr. 25 ; blancs, 9° à 10°, 15,75 à 16 fr. 25.

Olonzac — Récolte 1938 : 8°5 à 10°, 14,75 à 15 fr. 50 avec appellation d'origine minervois.

Saint-Chinian. — Vins rouges 1938 : 14,75 à 15 fr. 75. le degré.

AUDE. — **Carcassonne**. — Vins rouges, 8°5, 14 fr. 50 ; 9° à 9°5, 15 à 15 fr. 25 ; 9°5 à 10° : 15,25 à 15 fr. 75.

Marché sans animation.

Narbonne. — Vins du Narbonnais, 8°5 à 10°5, 14,75 à 15 fr. 50 le degré.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 14,75 à 15 fr. 50 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — Vins rouges, 8°5 à 9°, 14 50 à 15 fr. ; 9° à 10°, 15 fr. ; 10° à 11°, 15 à 15 fr. 50.

Les achats en bons vins sont assez soutenus. On recherche particulièrement les vins des Hautes-Corbières et également les petits vins de belle qualité bien colorés des vallées de la Têt et de l'Agly, qui se traitent à 15 fr. le degré.

Quelques vins n'atteignant pas le minimum ont déjà pris le chemin de la distillerie à 12 fr. le degré.

GERS. — Les cours de 16 fr. le degré-brut est pratiqué pour les vins de 9°8 à 10°5. Entre 8°5 et 9°5, on traite à 15,50-16,50.

TOURAINE. — La qualité des vins 1938 donnera toute satisfaction. Les 10° à 12° seront nombreux. En vins bourrus on a traité à 160 fr. l'hecto. Quelques affaires en vins rouges à 17 fr. le degré.

ALGÉRIE.

Alger. — Vins rouges, 10°, 2me choix. 136 fr. ; 11°, 1er et 2me choix, 145 à 142 fr. ; 12° à 12 5, 1er choix, 155 à 160 fr.

Récolte 1938 ; Vins rouges 10° à 10°5, 125 à 133 fr. ; 11°, 2me et 3me choix, 132 à 143 fr. ; 11°5 à 12°, 130 à 138 fr. ; 12°, tous choix, 140 à 150 fr.

Vins blancs tachés, 10° à 10°5 tous choix, 130 à 135 fr. ; tachés, 11°. 1er choix, 140 à 144 fr. ; de raisin blanc, 10° à 12°, 13,50 à 13 fr. 75 ; distillerie débloquant, 1re tranche, 11,55 à 11 fr. 50 le degré.

Oran. — Nombreuses affaires à 13 fr. le degré pour les rouges et rosés, et 13,50 pour les blancs.

Même cotation pour les rares vins vieux existant à la vente.

MARCHÉ DES EAUX-DE-VIE

Marché de Béziers : Eau-de-vie de vin, 900 à 910 ; fine Languedoc 1.00 à 1.050 ; eau-de-vie de diffusion, 700 à 705 ; eau-de-vie de mar, 600 à 605 l'hectolitre nu, pris la distillerie, le tout aux 100 degrés.

MARCHÉ AUX RAISINS

Châteaurenard : admirables, 250 ; olivettes, 225/250 ; gros verts, 150/175 ; noirs ordinaires, 175.

Avignon : admirables, 100/150 ; clairettes, 150/200 ; gros-verts, 150-175 ; muscats, 300-350 ; olivettes, 200/250 ; dattiers, 200/225. — *Caromb* : olivettes, 170/180 et 200 ; gros verts, 130/140. — *Le Thor* : gros verts 120/150 ; extra, 190 ; olivettes, 225/250. — *Vaison* : muscats, 250/290 ; clairettes, 180/200 ; olivettes, 225/250 ; gros verts, 150/170 ; dattiers, 200.

Paris : raisins du Midi, gros verts, 230/300 ; dattiers, 280/320 ; œillade, 300/350 ; muscats, 400/600 ; noir, 230/260.

ENGRAIS AZOTÉS

Sulfate d'ammoniaque, sec (20,40 o/o) 121,75 à 125,75 ; normal (20,60 o/o), 122,75 à 123,75 ; extra-sec (20,80 o/o) 126,75 à 127,75 ; extra-sec spécial (21 o/o), 124,25 à 128,25, (en sacs neufs ; pour livraison éventuelle en vrac, réduction de 4 fr. aux 100 kilos).

Nitrates de chaux 13 o/o, 111 à 114, 15,5 o/o, 118 à 121 ; ammoniacal (0,75 azote ammoniacal, et 14,75 azote nitrique) 118 à 121.

Nitrate de soude synthétique (16 o/o azote nitrique) 125.50 à 131.

Ammonitrate (7,75 azote ammoniacal, 7,75 azote nitrique) 112 à 114.

Cianamide de chaux granulée (20 o/o azote ammoniacal) 129,25 à 132,25 ; poudre brute 19 o/o, 118,75 à 121,75 ; poudre huilés 18 o/o, 118,75 à 121,75, (en fut métalliques de 75 kgs, ou en sacs spéciaux de 100 kgs).

FOURRAGES

St-Martin-de-Crau : foin et luzerne de Crau, 85/90, propriété, marché actif.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN MÉTEOROLOGIQUE du dimanche 23 au samedi 29 octobre 1938

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1938		1937		1938	1937	1938		1937		1938	1937
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche	19.	7.	14.	9	0.		16.	2.	14.	5.	0.	
Lundi	19.	7.	14.	11.	0.	22.	16.	2.	14.	12.	0.	8.
Mardi	16.	2.	13.	12.	0.	37.	13.	—3.	17.	12.	0.	2.
Mercredi	16.	—2.	14.	8.	0.	7.	10.	—2.	24.	11.	0.	3.
Jeudi	11.	5.	13.	13.	0.	7.	4.	2.	20.	8.	0.	
Vendredi	10.	1	18.	10.	5.	1.	6	2.	17.	8.	3.	
Samedi	8.	5.	16.	9.	0.	trac.	6.	4.	18.	7.	0.	
Total					23.0	19.0					31.0	84.0
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche	21.	12.	16.	11.	0.		16.	3.	13.	1.	0.	
Lundi	21.	12.	16.	13.	0.	1.	16.	3.	17.	10.	0.	
Mardi	21.	3.	14.	12.	0.	23.	12.	—2.	21.	10.	0.	trac.
Mercredi	19.	5.	15.	7.	0.	11.	10.	—2.	24.	11.	0.	
Jeudi	15.	—2.	14.	12.	0.	34.	9.	2.	22.		0.	
Vendredi	13.	2.	13.	8.	2.	trac.	3.	0.	21.	10.	1.	2.
Samedi	8.	4.	17.	6.	trac.	3.	6.	0.	18.	6.	6.	
Total					51.0	8.0					20.0	40.0
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche	19.	5.	14.	6.	0.		19.	9.	14.	4.	0.	
Lundi	19.	5.	18.	14.	0.		19.	9.	17.	14.	0.	
Mardi	19.	2.	20.	13.	0.	trac.	14.	4.	23.	18.	0.	
Mercredi	16.	4.	22.	11.	0.	46.	11.	7.	26.	11.	0.	
Jeudi	14.	—5.	18.	10.	0.	4.	11.	2.	23.	12.	3.	1.
Vendredi	7.	1.	17.	7.	trac.	trac.	8.	3.	20.	10.	1.	trac.
Samedi	6.	2.	18.	7.	1.	trac.	5.	2.	16.	6.	5.	
Total					29.0	60.0					46.0	70.0
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche	18.	10.	17.	11.	0.		19.	13.	18.	8.	trac.	
Lundi	22.	10	18.	12.	trac.	1.	19.	13.	21.	17.	trac.	
Mardi	24.	5.	14.	11.	0.	29.	19.	9.	24.	19.	0.	
Mercredi	17.	4.	18.	9	0.		16.	12.	25.	20.	trac.	
Jeudi	16.	1.	13.	12.	0.	18.	15.	9.	26.	14.	0.	27.
Vendredi	13.	1.	13.	7.	0.	6.	14.	7.	21.	14.	0.	trac
Samedi	12.	2.	16.	10.	0.	trac	13.	6.	19.	12.	0.	
Total					40.0	195.0					37.0	7.0
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche	24.	15.	21.	10.	0.				21.	17.		
Lundi	22.	15.	18.	16.	0.	trac.			28.	20.		
Mardi	18.	11.	22.	12.	0.	1.			30.	17.		
Mercredi	13.	11.	13.	14.	0.	trac.			22.	18.		
Jeudi	14.	8.	13.	11.	trac.	45.			24.	15.		
Vendredi	12.	4.	15.	6.	3.	trac.			23.	16.		
Samedi	9.	4.	19.	9.	9.				28.	15.		
Total					15.0	19 0					»	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche	21.	15.	20.		0.		19.0	13.6	20.9	9 1	15.0	0 1
Lundi	21.	15.	21.		0.		16 5	12.0	17.7	7.3	trac.	0.0
Mardi	16.	12.	23.	17.	0.		19.4	9 0	18.7	17.2	0.0	0.1
Mercredi	12.	11.	21.	15.	30.	x.	13.3	10.7	20.7	17.9	26.5	0.0
Jeudi	15.	12.		13.	3.	31.	14 1	8.9	21.6	16.8	0.9	0.9
Vendredi	15.	7.	18.	10.	trac.		15.0	5.3	22.4	14.2	0 5	17 5
Samedi	12.	6.	20.	10.	1.		11.8	7.7	17.4	9.8	0.0	0.0
Total					89.0	4.0					159.3	25.6

Observations. — Automne

ENGRAIS PLASMIN
Fluoré Complet
(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements gratuits, analyse et prix
à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

LA SANTÉ DES VINS
par le CONSERVATEUR JACQUEMIN
« Citro-Tannin-Sulfureux »
Tannin à l'alcool, 2 °/o-acide citrique,
8 à 9 °/o-anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
-: et des Refermentations :-

Rend les vins brillants

CLARIFIANTS
et
Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
vos FUTAILLES
de tous mauvais goûts et germes
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

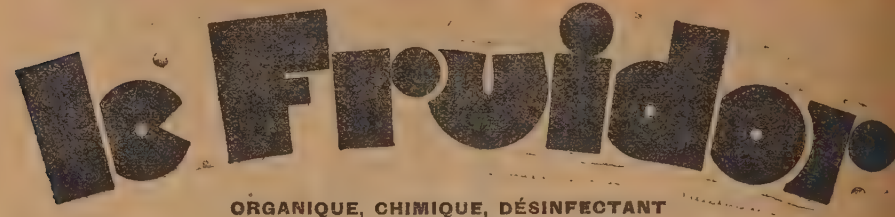
GRANDES PÉPINIÈRES
DE L'AUDE

Boutures - Racinés - Greffés
Producteurs-Directs

Charles AUTHIER
PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

ILE-CARCASSONE (AUDE) TÉLÉPH. 4-48

L'engrais super-complet



ORGANIQUE, CHIMIQUE, DÉSINFECTANT
CATALYTIQUE ET INSECTIFUGE

N'agit pas en coup de fouet
C'est l'aliment complet le plus actif et le fortifiant le plus puissant de la vigne
Il apporte tous les éléments de richesse. Il convient à tous les sols et procure
les plus abondantes récoltes de qualité

Engrais LETELLIER - 9, Rue Colin - Montpellier

-: SEMOIRS - DISTRIBUTEURS brevetés VITICULTURE - AGRICULTURE :-



LE CHANTEJOT (à disque projecteur unique)
Modèles spéciaux pour **Vignobles** et **Maraîchers**
à **voie de 0 m. 80 — 0 m. 90 — 1 m. 10**

Epandage des engrais à LA VOLÉE, en BANDES ou en LIGNES dans les rangées de CEPS

LE CHANTECOQ à doubles peignes
sans chaîne — sans fond mouvant — sans hérisson
SIMPLICITÉ — RÉGULARITÉ d'épandage

Demandez PRIX et NOTICE à :

Ets SIRAGA, Constructeurs à **CHATEAUROUX** (Indre)

LES PÉPINIÈRES TELEKI

VILLANY (Hongrie)

avec leur propre production d'environ 3 millions de mètres de boutures greffables, surtout de

BERLANDIERI X TELEKI 8 B, 5 BB et 5 C

Porte-greffes d'une renommée mondiale, offrent leurs produits à des prix modérés
Toute garantie d'authenticité et de bonne qualité !
Le plus grand choix en racinés et greffés-soudés des meilleures variétés de vin et de raisin de table.
Demandez notre catalogue illustré s.v.p.

BERTON & SICARD - AVIGNON

Succursales : **APT - CARPENTRAS - CAVAILLON - PONT-St-ESPRIT**

Piquets L, T et Fils galvanisés à vigne

—«« — Notice sur demande —»«—

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

Cie DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

JODET-ANGIBAUD, Père et Fils, Succrs

Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz et 4/6, rue Jourdan

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan
3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)
Reg. du Com. 837, La Rochelle

VINGT USINES modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

NOMBREUX CHANTIERS sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE



SEULS FABRICANTS

DES

Engrais les plus PUISSANTS

le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

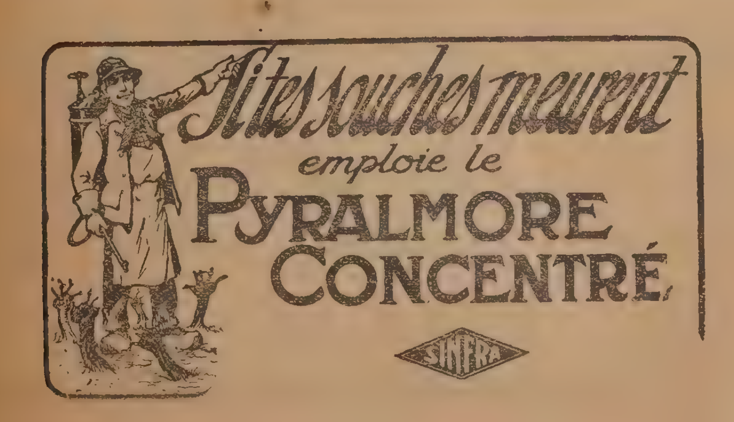
plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des RÉSULTATS MERVEILLEUX
tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser pour l'Hérault, le Gard, l'Aude, le Vaucluse et les Bouches-du-Rhône, à :
Henri PUGI, agent général. 5, Allées Paul-Riquet - BÉZIERS

Pour les autres départements ; à la Maison JODET-ANGIBAUD, à LA ROCHELLE,
qui fournira les adresses des autres agences



Eric COULONDRE

CADOULE, par LUNEL (Hérault)

92 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 22 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 24 Août au 14 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE **Nombreuses Références**

J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux :

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU *

à BURGY (S.-&-L.) — Téléphone n° **1**

Etablissement de Viticulture & Champs d'expérience fondée en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions ; PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. — Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs n^{s}, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements f°. — Analyse gratuite de tous les terrains.

Authenticité garantie sur facture. — Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

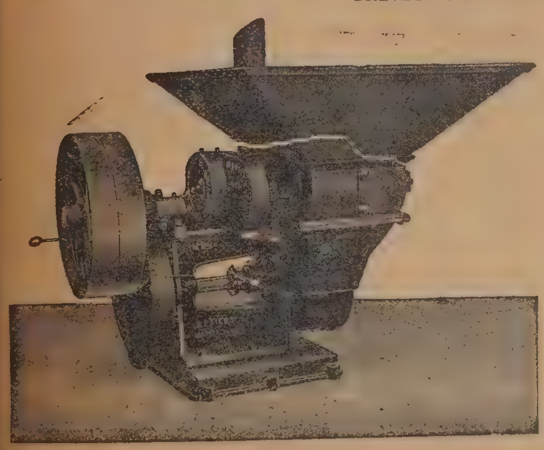
ENGRAIS DE BASE

POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETÉ S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES
RÉPONDANT AUX BESOINS
DES PLUS PETITES
AUX
PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ
DOCUMENTATION P

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —
BEZIERS (Hérault)

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN
BON PAIN
AVEC LES ENGRAIS
SAINT-GOBAIN
L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE



Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

AGRICULTEURS! Pensez dès maintenant **AU VOYAGE** que vous ferez quand vos travaux d'automne et d'hivervous laisseront quelques loisirs.

Vous pourrez alors avec votre famille **profiter du billet de LOISIRS AGRICOLES** délivré du 1er octobre au 31 mars.

40 o/o de réduction — Validité 31 jours

Ce billet est délivré sur présentation d'un **carnet spécial d'identité.**

***

Faites enregistrer vos bagages à l'avance
et pour ceux transitant par Paris, demandez l'enregistrement pour la destination définitive.
Vous éviterez les encombrements au départ et des retards à l'arrivée.



Renseignez-vous dans les gares intéressées

Société nationale des Chemins de fer Français

J. EMON - VALENCE-D'AGEN (T.-et-G.)
HYBRIDEUR-PÉPINIÉRISTE

Spécialiste de la Reconstitution des terrains difficiles :
Calcaires à court-noué - secs - humides - salés, ect...
Les meilleurs Porte-Greffes à employer :
333 - 150-15 - 161-49 - 1257 - 44.53 - Col × Berl. - 110 - 99, etc.

196-17 Le porte-greffe le plus vigoureux qui existe.

Renseignements et examen gratuits des terrains

VIENT DE PARAITRE

L'AGENDA AGRICOLE ET VITICOLE
1939

par **E. VERMOREL**
Président du Comice agricole du Beaujolais

C'est un élégant volume de 400 pages donnant les meilleures formules et les plus étudiées pour :

— **OBTENIR** de meilleurs rendements en céréales ;
— **LUTTER** contre les parasites de la vigne et des arbres fruitiers ;
— **RÉCOLTER** du bon vin ;
— **PRODUIRE** de beaux et bons fruits.

Il contient, également, tous renseignements utiles concernant : postes, chemins de fer, génie rural, lois fiscales, etc..., ainsi que la liste des meilleurs fournisseurs de produits nécessaires à l'Agriculture, la Viticulture et l'Arboriculture.

PRIX : Franco frs **8,50**

En prime aux lecteurs du Progrès Agricole & Viticole :
6 fr. 50

Culture et Sélection d'HYBRIDES Producteurs Directs
Les seules variétés pouvant remplacer les Viniféras
Boutures, Racinés et Greffés — Notice et Prix-courants sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT
8me Edition mise à jour, en 2 volumes — Tome I, 20 fr. franco. C.P. Ravat, Lyon 377.47.
Les Vérités et les Illusions de la Radiesthésie. Fr. 19,50.

J.-F. RAVAT, I. et J. TISSIER I.A.B. à MARCIGNY (Saône-et-Loire)

HYBRIDES × VINIFERAS
Créations récentes
de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR

à SAINT-VALLIER (Drôme)

Collection importante des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
BOUTURES, RACINÉS et GREFFÉS DISPONIBLES

Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1er au 20 septembre

Etablts MALBEC

1, Rue Carlencas - MONTPELLIER
Tél. : 48-24

Soufreuse " JULLIAN "
Pulvérisateur " le LÉGAL "
Pulvérisateur " VAL D'OC "
à pression

VIGNES AMÉRICAINES
Plants greffés et Racinés sélectionnés

ARBRES FRUITIERS toutes variétés de 1er choix

Claude GIRAUD
COMMANDEUR DU MÉRITE AGRICOLE
CARPENTRAS (Vaucluse)
Téléphone : 0-93

Maison de confiance - Renseignements
et prix sur demande

PERSICA DAVIDIANA
Le Porte-greffe idéal pour PÊCHERS
en terrains secs, arides ou calcaires
disponible actuellement aux

PÉPINIÈRES E. TURBAT & Cie
67, route d'Olivet — ORLÉANS
SPÉCIALITÉS
Jeunes plants fruitiers pour la greffe.
Arbres fruitiers jeunes scions greffés.
Arbustes d'Ornements pour tous usages.
Rosiers — Plantes vivaces

Catalogue 100 pages fo — Signaler cette Revue

Pour vos Vignes :
Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION
Villefranche-s/-Saône (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.



Engrais pour toutes cultures
Dosages et origines
des matières premières
garanties

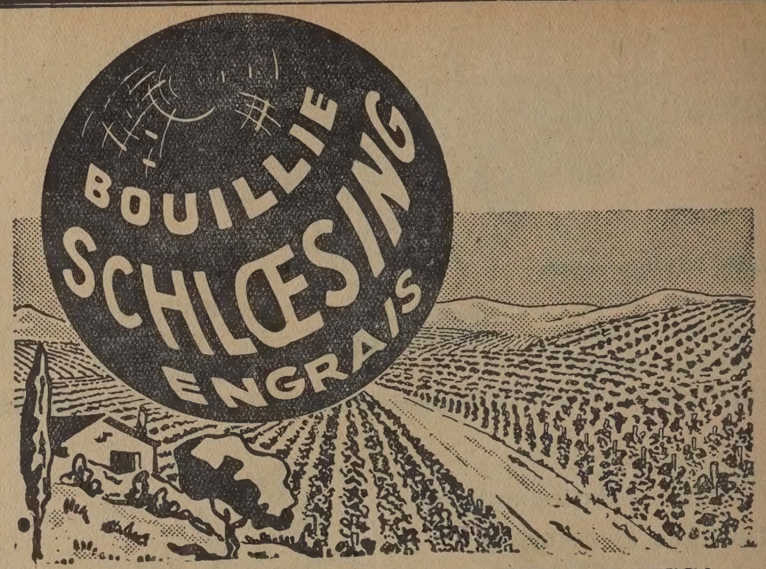
ENGRAIS VITAM

Le SEUL assurant une NOURRITURE RATIONNELLE et INTENSIVE de la plante, à base de produits FERTILISANTS de PREMIÈRE VALEUR et d'AGENTS CATALYSEURS.

Fabrications d'engrais garantis
suivant formules

Notice et renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard) ou à M. P. [illegible] Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier.



PYRALION contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUE** **Cochylis, Eudémis,** etc.

POLYSULFOR radical contre **FUMAGINE, MONILIA** **COCHENILLES, OIDIUMS,** etc.

VITRIOLINE souveraine contre la **CARIE** des céréales

GLORIA SCHLŒSING Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, **MICROPHOSPHATE, MICROMARC,** etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUES, NICOTINÉS,
Insecticides et Fongicides divers :
MASSACROL, PARASITOX, FOURMICIDE,
COURTILIOL, CAFARDOL, etc...

Demandez les Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS · MARSEILLE
Usines à : **MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS**

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric.   Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan